



中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



- 首页
- 工作动态
- 公示公告
- 国内产品
- 国际产品
- 专用标志使用企业
- 美丽地标
- 保护制度
- 视频专栏
- 相关下载

首页 > 批准公告

质检总局关于批准对深州蜜桃等产品实施地理标志产品保护的公告（2014年第96号）

2014.09.05 来源：质检总局科技司

2014年第96号

质检总局关于批准对深州蜜桃 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深州蜜桃、五合窖、辽中大米、苏家屯大米（红菱大米）、辽中葡萄、西丰柞蚕丝、抚顺琥珀、李营法桐、永河皮子、龙坪油面、叶路大蒜、团风苦荆茶、应城糯米、九江双蒸酒、仁化白毛茶、盘县刺梨果脯、四格乌洋芋、开阳枇杷（开阳富硒枇杷）、白旗韭黄、黎平茯苓、桐梓方竹笋、长顺绿壳鸡蛋、榕江小香鸡、水城猕猴桃、玉屏茶油、江口萝卜猪、雷山银球茶等27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、深州蜜桃

（一）产地范围。

深州蜜桃产地范围为河北省深州市穆村乡、双井开发区、唐奉镇、深州镇、兵曹乡、辰时镇、东安庄乡共7个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

深州蜜桃产地范围内的生产者，可向河北省深州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。深州蜜桃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、五合窖

（一）产地范围。

五合窖产地范围为河北省定兴县姚村乡、张家庄乡、贤寓镇、高里乡、北河镇、肖村乡、固城镇、定兴镇、东落堡乡共9个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

五合窖产地范围内的生产者，可向河北省定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，经河北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。五合窖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、辽中大米

（一）产地范围。

辽中大米产地范围为辽宁省辽中县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

辽中大米产地范围内的生产者，可向辽宁省辽中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。辽中大米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、苏家屯大米（红菱大米）

(一) 产地范围。

苏家屯大米（红菱大米）产地范围为辽宁省苏家屯区红菱街道办事处、永乐街道办事处、王纲街道办事处、八一街道办事处、林盛街道办事处、十里河街道办事处、陈相街道办事处共7个街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

苏家屯大米（红菱大米）产地范围内的生产者，可向辽宁省苏家屯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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。苏家屯大米（红菱大米）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4）。

五、辽中葡萄

(一) 产地范围。

辽中葡萄产地范围为辽宁省辽中县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

辽中葡萄产地范围内的生产者，可向辽宁省辽中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。辽中葡萄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5）。

六、西丰柞蚕丝

(一) 产地范围。

西丰柞蚕丝产地范围为辽宁省西丰县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

西丰柞蚕丝产地范围内的生产者，可向辽宁省西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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。西丰柞蚕丝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6）。

七、抚顺琥珀

(一) 产地范围。

抚顺琥珀产地范围为辽宁省抚顺市新抚区、望花区、东洲区共3个区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

抚顺琥珀产地范围内的生产者，可向辽宁省抚顺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。抚顺琥珀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7）。

八、李营法桐

(一) 产地范围。

李营法桐产地范围为山东省济宁市任城区李营街道办事处、二十里铺街道办事处、南张街道办事处、长沟镇共4个镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

李营法桐产地范围内的生产者，可向山东省济宁市任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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。李营法桐的检测机构由山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、永河皮子

(一) 产地范围。

永河皮子产地范围为湖北省红安县永佳河镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永河皮子产地范围内的生产者，可向湖北省红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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。永河皮子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、龙坪油面

(一) 产地范围。

龙坪油面产地范围为湖北省武穴市龙坪镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

龙坪油面产地范围内的生产者，可向湖北省武穴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。龙坪油面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、叶路大蒜

(一) 产地范围。

叶路大蒜产地范围为湖北省黄冈市黄州区堵城镇、禹王街道办事处共2个镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

叶路大蒜产地范围内的生产者，可向湖北省黄冈市黄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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。叶路大蒜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、团风苦荆茶

(一) 产地范围。

团风苦荆茶产地范围为湖北省团风县贾庙乡、杜皮乡共2个乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

团风苦荆茶产地范围内的生产者，可向湖北省团风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。团风苦荆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12）。

十三、应城糯米

(一) 产地范围。

应城糯米产地范围为湖北省应城市杨河镇、田店镇、三合镇、杨岭镇、汤池镇、陈河镇、义和镇、黄滩镇、天鹅镇共9个镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

应城糯米产地范围内的生产者，可向湖北省应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，经湖北省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。应城糯米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、九江双蒸酒

(一) 产地范围。

九江双蒸酒产地范围为广东省佛山市南海区九江镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

九江双蒸酒产地范围内的生产者，可向南海出入境检验检疫局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。九江双蒸酒的检测机构由广东出入境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14）。

十五、仁化白毛茶

(一) 产地范围。

仁化白毛茶产地范围为广东省仁化县红山镇、城口镇、丹霞街道办事处、董塘镇、闻韶镇、黄坑镇共6个镇街道办事处现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

仁化白毛茶产地范围内的生产者，可向广东省仁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，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。仁化白毛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15）。

十六、盘县刺梨果脯

(一) 产地范围。

盘县刺梨果脯产地范围为贵州省盘县新民乡、普古乡、保田镇、忠义乡、大山镇、响水镇、乐民镇、石桥镇、水塘镇、板桥镇、刘官镇、英武乡、火铺镇、滑石乡、盘江镇、柏果镇、坪地乡、淤泥乡、城关镇、平关镇、红果镇、两河乡共22个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

盘县刺梨果脯产地范围内的生产者，可向贵州省盘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。盘县刺梨果脯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16）。

十七、四格乌洋芋

(一) 产地范围。

四格乌洋芋产地范围为贵州省盘县四格乡、坪地乡、普古乡、保基乡、红果镇、平关镇、火铺镇、断江镇、盘江镇、民主镇、大山镇、珠东乡、忠义乡、马场乡、滑石乡、板桥镇、水塘镇、羊场乡、淤泥乡共19个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

四格乌洋芋产地范围内的生产者，可向贵州省盘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。四格乌洋芋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17）。

十八、开阳枇杷（开阳富硒枇杷）

(一) 产地范围。

开阳枇杷（开阳富硒枇杷）产地范围为贵州省开阳县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

开阳枇杷（开阳富硒枇杷）产地范围内的生产者，可向贵州省开阳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。开阳枇杷（开阳富硒枇杷）的检测机构由贵州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、白旗韭黄

（一）产地范围。

白旗韭黄产地范围为贵州省普定县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

白旗韭黄产地范围内的生产者，可向贵州省普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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。白旗韭黄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19）。

二十、黎平茯苓

（一）产地范围。

黎平茯苓产地范围为贵州省黎平县德凤镇、中潮镇、永从乡、德顺乡、洪州镇、水口镇、岩洞镇、双江镇、口江乡、九潮镇、茅贡乡、坝寨乡、高屯镇、罗里乡、孟彦镇、顺化乡、敖市镇共17个乡镇现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

黎平茯苓产地范围内的生产者，可向贵州省黎平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。黎平茯苓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20）。

二十一、桐梓方竹笋

（一）产地范围。

桐梓方竹笋产地范围为贵州省桐梓县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

桐梓方竹笋产地范围内的生产者，可向贵州省桐梓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。桐梓方竹笋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21）。

二十二、长顺绿壳鸡蛋

（一）产地范围。

长顺绿壳鸡蛋产地范围为贵州省长顺县现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

长顺绿壳鸡蛋产地范围内的生产者，可向贵州省长顺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。长顺绿壳鸡蛋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22）。

二十三、榕江小香鸡

（一）产地范围。

榕江小香鸡产地范围为贵州省榕江县古州镇、忠诚镇、寨蒿镇、平永镇、乐里镇、朗洞镇、栽麻乡、崇义乡、平江乡、三江水族乡、仁里水族乡、塔石瑶族水族乡、八开乡、定威水族乡、兴华水族乡、计划乡、水尾水族乡、平阳乡、两汪乡共19个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

榕江小香鸡产地范围内的生产者，可向贵州省榕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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。榕江小香鸡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23)。

二十四、水城猕猴桃

(一) 产地范围。

水城猕猴桃产地范围为贵州省水城县米箩乡、鸡场镇、都格镇、龙场乡、蟠龙镇、野钟乡、猴场乡、顺场乡、营盘乡、勺米镇、红岩乡、阿戛镇、发耳镇、坪寨乡、果布戛乡共15个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

水城猕猴桃产地范围内的生产者，可向贵州省水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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。水城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24)。

二十五、玉屏茶油

(一) 产地范围。

玉屏茶油产地范围为贵州省玉屏侗族自治县平溪镇、大龙镇、田坪镇、朱家场镇、新店乡、亚鱼乡共6个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

玉屏茶油产地范围内的生产者，可向贵州省玉屏侗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，经贵州省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。玉屏茶油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、江口萝卜猪

(一) 产地范围。

江口萝卜猪产地范围为贵州省江口县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

江口萝卜猪产地范围内的生产者，可向贵州省江口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。江口萝卜猪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、雷山银球茶

(一) 产地范围。

雷山银球茶产地范围为贵州省雷山县西江镇、望丰乡、丹江镇、大塘乡、方祥乡、达地乡、永乐镇、郎德镇、桃江乡共9个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

雷山银球茶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。雷山银球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27)。

特此公告。

- 附件： 1 . 深州蜜桃质量技术要求
- 2 . 五合窖质量技术要求
- 3 . 辽中大米质量技术要求
4. 苏家屯大米（红菱大米）质量技术要求
5. 辽中葡萄质量技术要求
6. 西丰柞蚕丝质量技术要求
- 7 . 抚顺琥珀质量技术要求
- 8 . 李营法桐质量技术要求
- 9 . 永河皮子质量技术要求
- 10 . 龙坪油面质量技术要求
- 11 . 叶路大蒜质量技术要求
- 12 . 团风苦荆茶质量技术要求
- 13 . 应城糯米质量技术要求
- 14 . 九江双蒸酒质量技术要求
- 15 . 仁化白毛茶质量技术要求
16. 盘县刺梨果脯质量技术要求
17. 四格乌洋芋质量技术要求
18. 开阳枇杷（开阳富硒枇杷）质量技术要求
19. 白旗韭黄质量技术要求
20. 黎平茯苓质量技术要求
21. 桐梓方竹笋质量技术要求
22. 长顺绿壳鸡蛋质量技术要求
23. 榕江小香鸡质量技术要求
24. 水城猕猴桃质量技术要求
25. 玉屏茶油质量技术要求
26. 江口萝卜猪质量技术要求
27. 雷山银球茶质量技术要求

附件1

深州蜜桃质量技术要求

一、品种

魁桃。

二、立地条件

土壤类型为砂质潮土、砂壤质潮土和轻壤质褐化土，土层厚度≥1m，pH 值7.0至7.5。

三、栽培管理

- 1. **种苗繁育**：以毛桃做砧木嫁接繁殖。
- 2. **密度**：≤1000株/公顷。
- 3. **授粉树配比**：主栽品种与授粉品种比例≤8:1。
- 4. **施肥**：以施用腐熟有机肥为主，每年施用有机肥≥30t/公顷。
- 5. **水分管理**：采收前20天内禁止灌水。
- 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、果实采收

采收期为8月下旬至9月中旬。

五、质量特色

- 1. **感观特色**：果顶凸尖、缝合线深、两边对称，底色黄白、阳面红润，肉质致密，蜜香多汁。
- 2. **理化指标**：单果重≥300g，可溶性固形物≥15.0%，总酸≤0.16%。
- 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

五合窖质量技术要求

一、原辅料

- 1. **红高粱**：淀粉含量≥62%，并符合国家相关标准规定。
- 2. **大米**：淀粉含量≥70%，并符合国家相关标准规定。

3. **糯米**：淀粉含量≥70%，并符合国家相关标准规定。
4. **小麦**：产地范围内所产小麦淀粉含量≥62%，并符合国家相关标准规定。
5. **玉米**：产地范围内所产玉米淀粉含量≥63%，并符合国家相关标准规定。
6. **水**：取自五合泉故址300米范围内的地下泉水，符合国家生活饮用水标准。

二、生产要求

1. **窖池**：以红粘土筑窖，窖龄不低于15年。
2. **窖泥**：以五合窖生产使用窖池的有机窖泥或以其为种泥培养而成的窖泥。
3. **大曲**：在保护区域内，以小麦为原料，采用传统工艺生产的中高温“包包曲”。感官指标：曲香纯正、气味浓郁，断面整齐，结构一致，皮薄心厚，菌丝分布均匀呈灰白色，间有浅黄色。
4. **稻壳**：洁净干燥，无异味，储存期不超一年。

5. 生产工艺要点：

(1) **投料**：将高粱、大米、糯米、小麦粉碎成4瓣至6瓣，玉米单独粉碎，碎成8瓣至12瓣，然后按照高粱不超过40%、大米不少于20%、糯米、小麦不超过20%、玉米不超过10%比例配比混合投料。

(2) **发酵周期**：入窖发酵60天以上，开窖取醅。

(3) **馏酒温度**：25℃至30℃。

(4) **贮存**：原酒按级储藏，贮存于陶坛中一年以上。

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 ^a
香气	具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气
口味	醇厚协调，入口甘美，落口净爽
风格	具有本品典型的风格
a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	指标		
酒精度/(%vol)	38.0~40.0	41.0~60.0	61.0~66.0
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.30	0.40	0.60

总酯（以乙酸乙酯计）（g/L）	≥	1.50	2.00	2.80
己酸乙酯/（g/L）		0.70~2.20	1.20~2.80	2.00~3.50
固形物/（g/L）	≤	0.70	0.40	

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

辽中大米质量技术要求

一、品种

辽星1号、辽星20号、沈农9816、沈农9903等适于产区栽培的品种。

二、立地条件

土壤类型为草甸土和水稻土，质地为壤土，土层厚度≥60cm，有机质含量≥2.0%，土壤pH值6.5至7.5。

三、栽培管理

1. 育秧：育秧方式为旱育秧，播种期为4月上旬。播种量：软盘旱育苗每盘播种催芽种子60g至80g，隔离层育苗每平方米播种催芽种子250g至270g。

2. 插秧：插秧时间为5月初至5月下旬。插秧密度≤25万穴/公顷。

3. 施肥：每年施用优质有机肥≥30t/公顷。

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

四、收获

10月上旬，90%籽粒变黄时开始收获。分品种单收、单晒、单脱。

五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→去碎米→色选→抛光→检验→包装。

六、质量特色

1. 感官特色：

米粒为椭圆形或长圆形，米粒晶莹透明，蒸煮时，饭粒完整，柔软油润，浓香持久，米饭冷后不返生且有黏性。

2. 理化指标：垩白度≤3%，直链淀粉13%至17%，蛋白质6%至9%，胶稠度≥65 mm。

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

苏家屯大米（红菱大米）质量技术要求

一、品种

辽粳294、辽星1、盐粳48及适宜产地范围内种植的食味性好的粳稻优良品种。

二、立地条件

草甸型水稻土或砂壤土，土层厚度不低于60cm，有机质含量≥2%，pH值6.5至7.5。

三、栽培管理

1. **育秧**：采用早育秧技术，4月10日至15日播种，育秧期为35天左右。播种量≤420g/ m²。
2. **移栽**：5月10日至5月25日移栽，密度≤24万穴/公顷,每穴3至4株。
3. **施肥**：施用腐熟有机肥≥30t/公顷。
4. **收获**：10月中上旬收割，自然晾晒，按品种单收、单贮。
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、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→精选→色选→抛光→包装。

五、质量特色

1. **感官特色**：米粒晶莹透亮、光滑。蒸煮时米粒完整，柔软，油润，浓香持久，米饭凉后不返生且有黏性，食味性好。
2. **理化指标**：直链淀粉含量16%至20%，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。

附件5

辽中葡萄质量技术要求

一、品种

玫瑰香、巨峰、着色香

二、立地条件

土壤为壤土或砂壤土，土层厚度不低于60cm，土壤pH值6.5至7.5，有机质含量≥1.5%。

三、栽培管理

1. **育苗**：采用抗寒砧木嫁接方法育苗。
2. **栽植**：栽植时间为春季4月中旬至5月上旬，栽植密度≤4800株/公顷。
3. **施肥**：每年施入腐熟有机肥≥22.5t/公顷。
4. **产量控制**：玫瑰香产量≤22t/公顷,巨峰产量≤30t/公顷，着色香产量≤25t/公顷。
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、采收时期

玫瑰香9月中下旬、巨峰9月上中旬、着色香8月下旬。

五、质量特色

1. **感官特色**：果穗整齐、果粒均匀、着色深；香味浓郁、多汁。

2. **理化指标**：

项目	指标
玫瑰香	穗重≥500g，可溶性固形物含量≥17%，可滴定酸含量0.5%~0.6%。
巨峰	穗重≥600g,可溶性固形物含量≥15%，可滴定酸含量0.6%~0.7%。
着色香	穗重≥170g，可溶性固形物含量≥16%，可滴定酸含量0.4%~0.5%。

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6

西丰柞蚕丝质量技术要求

一、柞树种植

1. **品种**：辽东柞、蒙古柞、榭柞。

2. **立地条件**：土壤有机质含量≥1%，pH值4.0至7.0。

3. **树体养成**：间隔4至6年更新一次，郁闭度≤80%。

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。

二、柞蚕放养

1. **品种**：882、抗大、青黄1号及丰杂、吉大系列。

2. **养殖时间**：春蚕收蚁时间为4月25日至5月5日之间，摘茧时间为6月25日至7月5日；秋蚕收蚁时间为7月25日至8月5日，摘茧时间为9月25日至10月5日。

3. **蚕场管理**：及时处理好病弱蚕，避免污染蚕场，适时捡移，保证柞蚕良叶保食。蚕场内不允许使用任何农药。

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. 丝绵：

茧皮→混茧→选茧→精炼→脱水→干燥→选棉→梳理→挑球→精梳→质检→入库。

2. 水缫丝：

混茧→选茧→煮茧→缫丝→卷绕→干燥→质检→入库。

四、质量特色

1. 感官特色：

(1) 丝绵：色泽均匀、手感柔软、光泽度好；均匀度、洁净度好。

(2) 水缫丝：色泽均匀、光泽明亮；纤度偏差小，均匀度、洁净度好。

2. 理化指标：

(1) 丝绵：洁净度≥88%，纤度(D)≥5。

(2) 水缫丝：茧丝长(m) > 800，纤度(D)≥5。

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7

抚顺琥珀质量技术要求

一、原料开采

原料开采必须采用人工开采。

二、原料种类

1. 水料：包括金珀、血珀、明珀、棕珀。

2. 花料：包括象牙白花、黄花、黑花和水骨花、蜜蜡。

3. 彩料：包括生物、植物、水胆、肖形珀。

4. 黑料：包括豎珀、杂质珀、大黑珀。

5. 伴生料：包括煤伴生珀、矸石伴生珀和线珀。

三、原料登记

原料开采后需要向有关部门申请登记，对原料编号贴签。

四、加工

1. 雕刻类制品：雕刻类制品的雕刻工序，必须采用传统手工工艺。

2. 非雕刻类制品：非雕刻类制品的切坯、打磨、搓孔工序，必须采用传统手工工艺。

五、加工成品登记

加工后的抚顺琥珀制品，需要到有关部门依据原料登记编号进行成品登记编号。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) **原料表面**：包裹有炭质物外皮。

(2) **原料断口**：在紫外光下，原料的断口表面呈现有独特的蓝白、蓝紫色荧光。

(3) **放大检查**：内部常见糖浆状流动构造，透镜状流纹，褐色不规则包体

2. 理化指标：

项目	指标
摩氏硬度	2 ~ 2.5
密度	1.03 ~ 1.06g/cm ³ 之间
折光率	1.53 ~ 1.55之间

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8

李营法桐质量技术要求

一、种源

法桐 (*Platanus spp.*)。

二、立地条件

土壤质地为壤土、砂壤土，土壤有机质含量≥1.5%，pH值7.0至7.5。

三、栽培管理

1. **苗木标准**：1年生扦插苗。

2. **栽植密度**：≤1665株/公顷。

3. **肥水管理**：每年总灌溉次数≥10次。每年施有机肥≥15000kg/公顷。

4. **树龄要求**：移栽3年后方可销售。

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、质量特色

1. **感官特色**：树干通直，树皮光滑、粉绿色。

2. **理化指标**：树高≥7m，胸径≥8cm，冠幅≥150cm。

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。

永河皮子质量技术要求

一、原料要求

1. **大豆**：选用蛋白质含量 $\geq 40\%$ 的大豆。
2. **生产用水**：采用产地范围内水源，水质符合国家生活饮用水标准规定。

二、加工工艺

1. **工艺流程**：大豆→筛选→浸泡→磨浆分离→煮浆→凝浆→破脑→布脑→压榨→成型。

2. 工艺要点：

- (1) **浸泡**：浸泡时间 ≤ 36 小时，浸泡至大豆有弹性、无硬感、不脱袍，搓开豆瓣稍凸，皮瓣发脆不发糠。
- (2) **磨浆分离**：豆浆浓度控制在10%至12%。
- (3) **煮浆**：豆浆煮沸，维持3分钟至5分钟。
- (4) **凝浆**：用熟石膏水（石膏与水的比例为1：3）凝浆，豆浆温度控制在85℃至90℃，熟石膏水添加量为1.5%至3.0%。
- (5) **压榨**：压榨至水分含量 $\leq 36\%$ 为止。

三、质量特色

1. **感观特色**：色泽为白色或淡黄色，质地细腻滑嫩、组织密实、厚薄均匀、有韧性、不黏手，鲜嫩细腻、口感醇香。
2. **理化指标**：蛋白质含量 $\geq 17\%$ ，水分含量 $\leq 36\%$ 。
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。

龙坪油面质量技术要求

一、主要原料

1. **小麦粉**：采用面筋值为26%至30%的小麦粉。
2. **生产加工用水**：采用产地范围内的地下水（井水），达到饮用水标准。
3. **菜籽油**：采用产地范围内当年生产的武穴菜籽油。
4. **食用盐**：采用符合国家标准的无碘食用盐。

二、工艺流程

原料（小麦粉、水、盐）→和面→开条→醒面→上面筹→落面箱→上面架→晒面→收面。

三、生产加工要点

1. **和面**：按小麦粉：水：食用盐为100：60：6的比例混匀揉和40分钟至60分钟，至面质均匀、不粘手，放置醒发1小时左右。
2. **开条**：将面团揉滚成长方体型的面皮，切割成约5cm宽长条，长条首尾连接，不折断。
3. **搓条**：将开条后的长条搓成直径约3cm的大条，醒发1小时至2小时后二次搓条，搓成直径约1cm圆条，继续醒发1小时至2小时。
4. **上面筹**：上面筹时要求面条粗细一致，不粘、不断、不重叠。放置1小时至10小时醒面。
5. **抻面**：将面抻长至约200cm。
6. **晒面**：采用自然晾晒1小时至5小时，至含水量≤14.5%。

四、质量特色

1. **感官特色**：玉白、细如丝，均匀光滑。煮熟后柔软、久煮不糊，口感不粘。
2. **理化指标**：

项目	指标
水分	≤ 14.5%
盐分（以NaCl计）	≤ 6%
直径	0.75mm ~ 1.15mm

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

叶路大蒜质量技术要求

一、品种

产地范围内的地方白蒜品种。

二、立地条件

土壤类型为黄棕壤、潮土和水稻土，土壤pH值6.0至7.0，土层厚度≥50cm，土壤有机质含量≥1.5%。

三、栽培管理

1. **选种**：选择单瓣重4g至5g的蒜瓣作种。
2. **播种**：9月下旬播种，每667m²（亩）栽种密度4.0万株至4.5万株。
3. **施肥**：每667m²（亩）施腐熟有机肥3000kg至5000kg。
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、采收贮藏

1. **采收**：5月中下旬，80%以上植株基部叶片发黄，假茎松软时采收。

2. **贮藏**：蒜头采收后置于通风、遮阳、防雨处晾干贮藏。

五、质量特色

1. **感官特色**：蒜头外皮净白，色泽一致，蒜瓣饱满，色泽纯正，辛香味浓。

2. **理化指标**：横径 ≥ 40 mm，梗长度 ≤ 20 mm，粗蛋白 $\geq 4.5\%$ ，大蒜素 $\geq 0.2\%$ 。

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12

团风苦荆茶质量技术要求

一、种源

苦荆茶树（猫儿刺）（枸骨的变种（*Ilex cornuta*））。

二、立地条件

产地范围内海拔100m至1000m，土壤为沙泥土，pH值为5.5至7.0。

三、栽培管理

1. **育苗**：采用扦插方法育苗。

2. 栽植：

（1）**栽植时间**：一年四季均可移栽，以春秋两季为宜

（2）**栽植密度**：栽植株数 ≤ 8400 株/公顷。

3. **施肥**：每年施饼肥 ≥ 1500 kg/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

分季分批采摘1芽1叶或1芽2至3叶初展。

五、加工工艺

1. **工艺流程**：摊青→杀青→做形→干燥。

2. 加工要点：

（1）**摊青**：时间4小时至5小时，室内摊放。

（2）**杀青**：采用炒青和蒸青两种方法。杀青时温度前高后低，杀青至叶片失去光泽、叶质柔软、萎卷。

（3）**做形**：嫩芽叶直接揉捻方法；大片叶用剪刀剪成宽0.4m至0.6cm的叶丝后揉捻。

（4）**干燥**：嫩芽叶采用两次烘干；大片的叶丝一次烘干，烘干至含水量 $\leq 8\%$ 。

六、质量特色

1. **感官特色**：条索紧细，匀整洁净。香气纯正，滋味清爽、先苦后甘。

2. 理化指标：

项目	指标
水分（质量分数）/% ≤ ≤	8.0
水浸出物（以干基计）（质量分数）/% ≥ ≥	33.0
总黄酮（质量分数）/% ≥ ≥	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

应城糯米质量技术要求

一、品种

珍糯等品种。

二、立地条件

土壤以潴育型水稻土类为主。土层厚度≥30cm，土壤有机质含量≥2.5%，pH值为5.5至7.0。

三、栽培管理

1. 育秧：

(1) 育秧方法：水育秧和旱育秧。

(2) 播种期：4月10日至4月20日或5月10日至6月5日。秧龄25天至30天。

(3) 播种量：每667 m²(亩)秧田用种量15kg至18kg。

2. 移栽：移栽时间为5月10日至6月10日或6月10日至7月5日。每667 m²(亩)植苗2.0万穴至2.2万穴，每穴4株至6株。

3. 施肥：每667 m²(亩)施腐熟有机肥1200 kg至1500kg。

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

8月上旬至9月下旬，稻籽粒达90%完熟时收割。

五、加工

稻谷→筛选→去石→砻谷→谷糙分离→碾米→色选→抛光→包装。

六、质量特色

- 1. 感官特色：**米粒扁长饱满，鲜米芬芳、米饭香醇、口感甜绵、稠腻滑润。
 - 2. 理化指标：**胶稠度 ≥ 97 mm；直链淀粉 $\leq 2\%$ ；白度 $\geq 47\%$ 。
 - 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

九江双蒸酒质量技术要求

一、原辅料要求

- 1. 酿造用水：**保护区范围内的西江河水，水质符合国家生活饮用水相关规定。
- 2. 大米：**符合国家相关规定。
- 3. 黄豆：**符合国家相关规定。
- 4. 猪肉：**全肥肉，符合国家相关规定。

二、工艺要点与标准

1. 工艺流程：

大米→蒸煮、冷却→拌料（酒曲）→发酵→蒸馏→贮存→泡肉酝浸→离肉→组合→贮存→勾调→过滤→包装→成品。

2. 工艺要求：

（1）饼丸制作流程：

大米→浸泡→粉碎→拌料（原种饼丸、饼叶）→切粒→培养→干燥→检验→饼丸。

（2）饼丸要点：

- ①饼丸原料配比：米粉、饼叶、原种，100:3至5:2至3。
- ②成品饼丸感官要求：色泽均匀，色淡黄或纯白，清香，无异色和杂味。

成品饼丸理化要求：酸度 ≤ 0.48 g/L，糖化力 $\geq 12\%$ ，发酵力 $\geq 80\%$ 。

（3）酒曲制作流程：大米、黄豆→蒸煮、冷却→拌料（饼丸、饼叶、饼泥）→培养→干燥→酒曲。

（4）酒曲要点：

- ①酒曲原料配比：大米、饼泥、黄豆、饼叶、饼丸，100:40:22:10：2至3。
- ②成品酒曲感官要求：具特有曲香、无霉变、无杂味。

成品酒曲理化要求：酸度 ≥ 0.30 g/L，糖化力 $\geq 30\%$ ，发酵力 $\geq 76\%$ 。

（5）酿酒工艺要点：

- ①发酵配方：大米：酒曲：水=5:1:10。
- ②发酵控制：品温在30℃至37℃之间，发酵期为13天至20天。
- ③蒸馏：使用蒸馏设备蒸馏。

（6）酝浸：

- ①酝浸周期 ≥ 21 天，容器为20升陶坛和1吨陶坛。
- ②肥肉要求：肥肉厚度 ≥ 3 cm、肥肉长度 ≥ 35 cm，肥肉宽带 ≥ 15 cm；

③肉处理要点：煮熟，脱水，38度至50度酒中浸泡定型，上色。

(7) 勾贮工艺要点：

①组合勾调：经酝浸后的基础酒再储存1个月以上，按照配方组合。

②调味：组合酒使用在紫砂缸储存三年或以上调味酒形成特有风格。

三、质量特色

1. 感官特色：

(1) 色泽和外观：无色、清亮透明、无悬浮物、无沉淀（注：当酒温低于15℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，15℃以上应逐渐恢复正常。）

(2) 香气：复合香气舒适、谐调、清雅。

(3) 口味：酒体绵甜、醇厚、爽冽、回味怡畅。

(4) 风格：具有本品典型风格。

2. 理化指标：

项目	指标
酒精度，%vol	29.0 ~ 40.0
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.4
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	0.55
β-苯乙醇，mg/L ≥	10
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15

仁化白毛茶质量技术要求

一、品种

丹霞1号、丹霞2号。

二、立地条件

产地范围内海拔250m至1200m、坡度≤35度的山地；土壤为黄壤或红壤土，pH值4.4至6.5，土层厚度≥55cm，有机质含量≥2.2%。

三、栽培管理

1. 育苗：采用扦插繁殖的方式进行育苗。

2. 茶树种植：

(1) 定植时间：2月份至3月份或10月份至12月份。

(2) 定植密度：单行种植，密度≤45000/公顷；或双行种植，密度≤56000株/公顷。

3. 茶树修剪：幼树3次定型修剪，投产茶树则在每年春茶采摘后修剪。

4. 土壤管理：每2年对茶园土壤进行一次深耕压绿填埋山青、农家肥等有机肥改良土壤。

5. 施肥：每年每公顷施优质有机肥≥3.5吨，化肥≤300kg。

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、采摘

1. 采摘时间：每年2月底至5月初，9月至11月初。

2. 采摘方法：提手采，严禁捋采和抓采。

3. 鲜叶要求：一芽一叶初展至一芽三叶初展，芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带头蒂、茶果和老叶。

五、加工工艺

1. 绿茶加工工艺：

鲜叶→杀青→揉捻→烘干→筛分→包装→产品。

(1) 杀青：采用连续滚筒式。

(2) 揉捻：轻揉搓条、老叶热揉、嫩叶冷揉。

(3) 烘干：毛火烘干控制风口温度115℃至125℃；毛火烘干后将茶叶摊凉至室温，然后进行足火烘干，风口温度90℃至105℃。烘干后茶叶水分含量要求低于7%。

2. 红茶加工工艺：

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→烘干→筛分→包装→产品。

(1) 萎凋：叶片失去原有光泽，叶色由鲜绿变成暗绿色，青草气味减退，略显清香时结束萎凋。

(2) 揉捻：60分钟至90分钟。待茶汁溢出，茶叶成条率大于90%后停止揉捻。

(3) 发酵：室温控制在22℃至28℃之间，相对湿度在90%以上，发酵2小时至6小时。

(4) 烘干：毛火烘干控制风口温度115℃至125℃，时间10分钟至15分钟；毛火烘干后将茶叶摊凉至室温，然后进行足火烘干，风口温度90℃至105℃，时间15分钟至20分钟。烘干后茶叶水分含量要求低于6.5%。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 绿茶：

级别 项目	特级	一级	二级
外形	肥壮、嫩绿披毫	肥嫩、绿润显毫	黄绿嫩
香气	清香馥郁持久	栗香持久	茶香纯正

滋味	鲜爽	鲜醇	醇和
汤色	嫩绿明亮	绿明亮	黄绿明亮
叶底	嫩绿明亮	绿明亮	黄绿亮

(2) 红茶：

级别 项目	特级	一级	二级
外形	条索紧细，金毫满披润亮	条索紧结肥壮、金毫显露	条索较紧结，金毫略显
香气	花毫香浓郁持久	花毫香显，持久	香气纯正
滋味	浓醇鲜爽、甜韵显	醇厚鲜爽	浓醇
汤色	橙红、清澈明亮	橙红明亮	红亮
叶底	柔软、匀齐红亮	匀整、红亮	红亮

2. 理化指标：

(1) 绿茶：茶多酚≥23%，氨基酸2%至4.5%，水浸出物≥38%。

(2) 红茶：茶黄素≥1.1%，氨基酸2%至4.0%，水浸出物≥36%。

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

盘县刺梨果脯质量技术要求

一、种源

刺梨 (*Rosa roxburghii* Tratt.)

二、立地条件

产地范围内海拔高度1400m至1700m，土壤类型为黄壤土，土壤pH值4.5至6.5。

三、刺梨采摘

1. 采收时间：8月初至10月底。

2. 采收要求：果实横径 $\geq 2\text{cm}$ ，果色呈鲜黄或深黄色。

四、果脯加工

1. 工艺流程：

原料→清洗→脱刺→切半、去籽→预煮→第1次糖渍→再次煮制→第2次糖渍→烘干→成品。

2. 操作要点

(1) 原料选择：果实横径 $\geq 2\text{cm}$ ，果色呈鲜黄或深黄色，鲜果采收后24小时内必须加工。

(2) 预煮：将处理好的刺梨加水（水量没过刺梨）煮沸4分钟至6分钟。

(3) 第1次糖渍：按原料：白糖为100：20至35混匀，糖渍24小时。

(4) 再次煮制：将浸泡后的刺梨捞出加水再次进行煮制（煮制时间根据刺梨实际煮制情况而定，一般在刺梨煮制变软变烂前捞出）。

(5) 第2次糖渍：将再次煮制后的刺梨倒入第1次糖渍时所浸泡出的浸泡液中，混匀，进行第二次浸泡。

(6) 烘干：将刺梨烘干至含水量 $\leq 28\%$ 。

五、质量特色

1. 感官特色：颜色呈深黄色，颜色均匀，直径2cm至3cm的片状果肉，有刺梨天然凹凸纹路，质地软硬适中，不粘手，不“流糖”，不“返砂”。

2. 理化指标：

项目	指标
维生素C (mg/100g)	≥ 100
水分 (%)	≤ 28.0

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17

四格乌洋芋质量技术要求

一、品种

当地传统乌洋芋品种。

二、立地条件

产地范围内海拔1700 m 至2700m；土壤类型为黄棕壤、质地砂壤土；土壤pH值5.5至7.5，土层厚度 $\geq 30\text{cm}$ ，土壤有机质 $\geq 1\%$ 。

三、栽培管理

1. 播种：2月下旬至3月下旬播种。薯块重20 g至25g，播种密度 ≤ 60000 窝/公顷，深度10 cm至15cm。

2. **中耕培土**：4月中旬以后，两次培土厚度≥5cm。

3. **施肥**：每年施有机肥≥4500kg/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、收获

7月中旬至8月下旬大部分茎叶变黄时收获。

五、质量特色

1. **感官特色**：近椭圆形，直径5 cm 至8cm，皮薄而光滑，表皮为乌紫色，内呈深紫色或浅紫交替转心样，入口滑糯而不干，有浓郁的回甜味。

2. 理化指标：

项 目	指 标
花青素 (mg/g) ≥	2.5
淀粉 (%) ≥	10.0

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18

开阳枇杷（开阳富硒枇杷）质量技术要求

一、品种

大五星

二、立地条件

土壤为砂质土或改良后的红黄壤土，有机质含量≥1.0%，pH值5.5至7.5，坡度低于25度。

三、栽培管理

1. **育苗**：以枇杷实生苗为砧木，采用嫁接育苗。

2. 栽植：

(1) **栽植时间**：春植2月下旬至3月上旬，秋植10月中旬至11月上旬。

(2) **栽植密度**：栽植株数≤850株/每公顷。

3. **施肥**：以有机肥为主，每年施有机肥≥35t/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、采收

5月中旬至6月果皮转成黄色后分批采收。

五、质量特色

1. 感官特色：果型近圆形，色泽金黄，近橙红色，果肉鲜嫩多汁，酸甜适口。

2. 理化指标：

单果重 $\geq 25\text{g}$ ，可溶性固形物含量 $\geq 9.0\%$ ，总酸（可滴定酸）含量 $\leq 0.6\%$ ，硒含量为 0.01 mg/kg 至 0.05mg/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19

白旗韭黄质量技术要求

一、品种

当地小叶韭菜品种。

二、立地条件

产地范围内海拔 1100 m 至 1400m ，土壤类型为黄壤土，土壤质地为砂壤土，有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤pH值 4.5 至 7.0 ，坡地坡度 ≤ 20 度。

三、栽培管理

1. 育苗移栽：春播3月中旬，夏播4月下旬，秋播8月下旬至9月中旬。播种量 $\leq 9\text{g/m}^2$ 。

2. 定值：苗龄 ≥ 120 天，3月至10月定值；密度 ≤ 22500 穴/公顷，每穴 ≤ 40 株；定值深度 40 cm 至 50cm 。

3. 田间管理

(1) 施肥：每年施优质有机肥 $\geq 20000\text{kg/公顷}$ 。

(2) 培土：培土不少于两次，培土总高度 $\geq 20\text{cm}$ 。

(3) 软化：割青后，在韭菜上面覆盖遮光物，进行软化。

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、收割

假茎长度 $\geq 20\text{cm}$ 及时收割。

五、质量特色

1. 感官特色：颜色呈金黄色，产品长 $\geq 40\text{cm}$ ，假茎长 $\geq 20\text{cm}$ ，假茎粗 $\geq 0.3\text{cm}$ ，鲜嫩化渣。

2. 理化指标：

项目	指标
粗纤维 %	≤ 1.50

总糖 %	≥	1.20
------	---	------

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20

黎平茯苓质量技术要求

一、种源

多孔菌科，茯苓 (*Poria cocos*(Schw) wolf) 。

二、立地条件

产地范围内海拔400m至1000m，坡向向东、向南阳坡，坡度10度至25度缓坡，土壤为黄沙壤土，弱酸性pH值4.5至6.0，土层厚度≥50cm，五年以上轮作。

三、栽培管理

- 1 . 备料：**在11月至次年1月进行。取直径≥6cm的松木切成长80 cm至100cm。
- 2 . 整地：**2月至3月份整地，深挖20cm至30cm，晒场两个月。
- 3 . 下窖接菌：**4月至5月，选择晴天接菌。菌种下窖20天至25天后，种≥25g苓种，覆土压紧。
- 4 . 苓场管理：**及时覆土掩裂。
- 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：**11月至12月起收。茯苓皮颜色由蛋黄色变成棕褐色，木质呈腐朽状即可起收获苓。
- 2 . 加工：**
 - (1) 发汗：**起收的鲜茯苓，堆放至茯苓表面长出白色绒毛状菌丝，表皮皱缩呈褐色。
 - (2) 加工：**削去外皮，切块或切片，干燥至水分≤13%。

五、质量特色

- 1 . 感观特色：**体重坚实，色白细腻，粘牙力强。
- 2 . 理化指标：**浸出物≥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21

桐梓方竹笋质量技术要求

一、种源

金佛山方竹(*Chimonobambusa utilis*)。

二、立地条件

产地范围内海拔1000m至2200m，壤质土和山地黄壤,土壤pH值5.0至7.0，土层厚度≥40cm，有机质含量≥2.0%。

三、栽培管理

1. **竹林建设**：采用种子繁殖和分株繁殖。栽植密度每公顷≤1100株；10月或次年4月移栽。

2. **林地管理**：禁止放牧，除去林地杂灌，培育竹阔混交林。

四、竹笋采收

1. **采收时间**：9月上旬至10月上中旬。

2. **鲜笋要求**：无老节，出土后笋长≤50cm。

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。

五、加工工艺

1. 保鲜笋加工工艺：

去笋壳→杀青→冷却→装桶→保鲜液→贮存。

2. 烘干笋加工工艺：

去笋壳→煮熟→烘烤→翻压→制形→贮存。

3. 盐干笋加工工艺：

去除笋壳→加盐煮熟→烘烤→翻压→制形→贮存。

六、质量特色

1. 感官特色:

(1) **鲜笋**：结构致密，质地脆嫩，不软绵，鲜嫩爽口，入口烂。

(2) **保鲜笋**：结构致密，质地脆嫩，鲜味浓郁。

(3) **烘干笋、盐干笋**：质地硬，表面干爽，韧性大，有嚼劲，鲜味浓郁。

2. 理化指标:

项目	鲜笋	保鲜笋	烘干笋	盐干笋
粗纤维% ≤	1.0	1.0	15.0	10.0
水分% ≤	-	-	25	25
盐% ≤	-	-	-	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。

长顺绿壳鸡蛋质量技术要求

一、品种

长顺绿壳蛋鸡。

二、饲养环境

产地范围内海拔600m至1500m的林地、草坡、果园、草坝；远离主干公路，周围无工农业污染。

三、饲养管理

1. **饲养方式**：散养。

2. **饲养密度**：放养密度为1200只/公顷至1500只/公顷。

3. **饲料**：补饲精料量≤80g/只·天。

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。

四、质量特色

1. **感官特色**：蛋壳颜色浅绿色；蛋清浓厚；蛋黄呈橘红或橘黄色。

2. **理化指标**：

项目	指标
蛋重 g ≥	36
蛋壳厚度 mm ≥	0.29
哈夫单位 >	72
蛋黄比 % ≥	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。

榕江小香鸡质量技术要求

一、品种

黔东南小香鸡。

二、产地条件

产地范围内海拔≤500m，林木丰富，水质优良，通风光照好。

三、饲料

育雏期饲喂配合饲料；育成期放牧采食，补饲当地产玉米、稻谷。

四、饲养管理

1. **雏鸡来源**：已取得《种畜禽生产经营许可证》和《动物防疫条件合格证》的黔东南小香鸡原种场及其扩繁场。

2. 饲养要求：

(1) **育雏期（1日龄至28日龄）**：育雏密度：0日龄至7日龄30羽/ m²至35羽/ m²；8日龄至14日龄20羽/ m²至30羽/ m²；15日龄至28日龄20羽/m²。

(2) **育成鸡（29日龄至150日龄）**：放牧饲养，放养密度30只/667 m²（亩）至50只/667 m²（亩），鸡舍饲养密度≤20只/m²。

3. **出栏**：120日龄至150日龄，体重0.9 kg至1.25kg。

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。

五、屠宰加工

1. **鸡源标准**：符合榕江小香鸡活体质量特色要求的健康鸡只。

2. **屠宰**：屠前禁食12小时，保障自由饮水，减少应激。

3. **冷却保鲜**：胴体在0℃至4℃环境下排酸24小时至48小时。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 活体鸡：

①母鸡：体型方形，矮小紧凑，头细、脚细，背羽呈黄麻、黑麻、棕麻三种颜色，黑喙黑脚。

②公鸡：身红尾绿，冠、肉髯乌紫色或红色，黑喙黑脚。

(2) **白条鸡**：皮薄骨细，皮下脂肪少，皮色呈白色或黑色。

2. 理化指标：

项目	指标	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。
重量（kg）	母鸡	0.7~0.85
	公鸡	0.9~1.1
胸肌粗脂肪（%）	≤	5

附件24

水城猕猴桃质量技术要求

一、品种

红阳。

二、立地条件

产地范围内海拔≤1300m，土壤质地为砂质壤土，地下水位在1m以下，有机质含量≥1%，pH值6.5至7.0。

三、栽培管理

1. **种苗繁育**：以猕猴桃种子繁殖的实生苗为砧木，从纯正无检疫对象的健壮结果母株上采集接穗进行嫁接育苗。

2. **定植**：

(1) **栽植时期**：落叶以后至翌年早春萌芽前（10月下旬至次年2月中旬）。

(2) **栽植密度**：成龄园栽植株数≤835株/公顷，雌雄株比例≤8：1。

3. **整形**：采用水平棚架或“T”型架整形。

4. **土肥水管理**：以有机肥为主，每公顷每年施腐熟有机肥≥40t；禁止使用刺激果实膨大的各种生长调节剂。

5. **花果管理**：每公顷产量≤22.5t。

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、采收和贮藏

果实可溶性固形物≥6.2%时采收，于晴朗天气的午前分期分批采果，果实采摘后，需在24小时内入库预冷、贮藏

五、质量特色

1. **感官特色**：果实成熟后黄绿色，果面无毛，果皮薄、果肉黄绿色、果心红色、呈放射状图案；果肉细嫩、口感香甜清爽、酸度低。2.

理化指标：抗坏血酸含量≥160mg/100g，单果重≥85g，采时可溶性固性物含量≥6.2%，可滴定酸含量≤1.4%。

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

玉屏茶油质量技术要求

一、原材料

本地油茶籽，水分≤15%，含油量≥20%，无霉变。

二、油茶树种植土地条件

土壤类型为黄壤、黄红壤，pH值4.5至6.0，土层厚度≥60cm，地下水位在1m以下。

三、油茶的种植与管理要求

1. **种植**：11月下旬至次年3月上旬，行距2.5m至3.0m，株距2.0m至3.0m，每667 m²(亩)为60株至110株。

2. **管理**：

(1) **土壤改良**：每2年一次深翻，3月至4月或11月进行。

(2) **修剪**：每年在采果后至春梢萌动前修剪油茶树1至2次，修剪时保留内膛结果枝。

(3) **施肥**：定植前每穴施1kg至2kg复合肥或2kg至10kg腐熟的农家有机肥作基肥；幼林每年3月每株施2kg复合肥，11月上旬每株施5kg至10kg腐熟的农家有机肥；成林每年每株施复合肥1kg至2kg，腐熟的农家有机肥15kg至20kg。

(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、果实采收与处理

1. **采收时间**：9月下旬至11月上旬。

2. **果实处理**：果实采收堆放4天至5天后及时日晒脱粒，除净杂物，再日晒3天至4天，进仓待榨。

五、加工

1. 加工工艺流程：

油茶籽→压榨→原油→过滤→脱胶脱酸→玉屏茶油。

2. 关键工艺要求：

(1) **压榨**：温度 $\leq 120^{\circ}\text{C}$ ，茶饼残油 $\leq 6\%$ ，原油酸值(KOH)(mg/kg) ≤ 4 。

(2) **脱胶脱酸**：温度 70°C 至 85°C 。

六、质量特色

1. **感官特色**：色泽黄红，无颗粒，澄清、透明，光泽度好，无折射物，无肉眼可见外来杂质，口感具有玉屏茶油固有的气味和滋味，无异味。

2. 理化指标：

项目	指标
饱和酸(%)	7~11
油酸(%)	74~87
亚油酸(%)	7~14
亚麻酸(%) \geq	0.2

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。

一、品种

江口萝卜猪。

二、产地条件

产地范围内山区地形，天然植被由杉树、楠竹、杂灌木等组成，发源于梵净山的山涧溪流为主要饮水来源。

四、饲养管理

1. **饲养方式**：圈养与放牧相合的方式。

2. **圈舍要求**：圈舍要求夏凉冬暖，有充足活动空间。

3. **补饲**：放牧归牧后补饲玉米、豆类精料以及萝卜、白菜、红薯藤等青绿饲料。

4. 阶段饲养管理要点：

(1) **生长猪**：60日龄后放牧饲养。白天放牧，归牧补饲。

(2) **育肥猪**：150日龄后，舍饲育肥，饲喂当地产玉米、碎米、豆类等精料以及萝卜、白菜、红薯藤等青绿饲料。

(3) **出栏**：日龄≤300天，体重达到50kg至70kg。

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。

五、屠宰加工

1. **猪源**：来自产地范围内的符合活体质量要求的健康猪只。

2. **静养待宰**：宰前24小时静养，避免施加任何应激因素。

3. **冷却保鲜**：胴体清水冲洗。鲜肉0℃至4℃保存或直接食用。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) **活体猪**：全身毛色灰黑色，皮肤白色，四肢短细结实，后肢高于前肢，育肥猪体躯侧视形似萝卜。

(2) **猪肉**：肉色鲜红、有光泽。肌肉有大理石纹，背膘3 cm至4cm,水煮后肉汤澄清透明，味香浓、多汁，口感细嫩。

2. **理化指标**：胴体重40kg至50kg，背最长肌蛋白质含量8.60%。

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27

雷山银球茶质量技术要求

一、品种

当地群体种以及适宜加工雷山银球茶的茶树品种。

二、立地条件

产地范围内海拔1000m 至1500m，黄壤土，pH值4.5至6.7，有机质含量≥2%，土层厚度≥40cm。

三、栽培技术

1. **繁殖**：采用扦插繁殖。

2. **定植**：11月至次年3月，每公顷≤40000株。

3. **施肥管理**：每年≥22t/公顷。

4. **采摘**：3月下旬到5月中旬，采2.5cm至4.5cm的芽叶。

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、加工工艺

鲜叶→摊凉→杀青→回潮→揉捻→拣块→筛末→回炒→称量→造型→烘烤。

五、质量特色

1. **感官特色**：球形，18 mm至20mm，色泽绿润，光亮露毫，显银灰色，香气清香，浓醇回甜，耐冲泡。

2. **理化指标**：水浸出物≥40.0%。

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。

网站导航

 中国政府网 国家市场监督管理总局 国家知识产权局

版权所有：国家知识产权局

ICP备案编号：京ICP备05071365号 技术支持：中国标准化研究院信息办

