



国家质量监督检验检疫总局

General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China

信息公开目录

当前位置：首页 > 信息公开 > 总局及办公厅文件 > 总局公告 > 2017年

2017年

公文名称：	国家质量监督检验检疫总局《质检总局关于批准对桥梓杂黍枣等27个产品实施国家地理标志产品保护的公告》（2017年第39号）				
索引号：	000019449/2017-17484-0490984	发文单位：	科技司	主题分类：	总局公告
文号：	2017年第39号	印发日期：	2017-06-16	发布日期：	2017-06-16

2017年第39号

质检总局关于批准对桥梓杂黍枣等27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桥梓杂黍枣、科左后旗大米、小文公大蒜、八虎山山楂、新农寒富苹果、柳河沟香瓜、弓长岭矿泉水、太保胡萝卜、铁力大米、海林猴头菇、柳下邑猪牙皂、关庙山贡米、郟西山葡萄酒、阳新屯鸟、监利粮酒、三江茶油、德保山楂、遵义红茶（遵义红）、湄潭翠芽、桐梓蜂蜜、花秋土鸡、习水红茶、习水麻羊、核桃箐核桃、普定高脚鸡、贵南黑藏羊、门源奶皮共27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。同时，对国家地理标志产品威宁荞麦（批准公告号2016年112号）进行信息更正。

一、桥梓杂黍枣

（一）产地范围。

桥梓杂黍枣产地范围为北京市怀柔区桥梓镇辖区内西起上王峪村，东至后桥梓村，北起口头村，南至前桥梓村的24个行政村。

（二）专用标志使用。

桥梓杂黍枣产地范围内的生产者，可向怀柔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，经北京市质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。桥梓杂黍枣的检测机构由北京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1）。

二、科左后旗大米

（一）产地范围。

科左后旗大米产地范围为内蒙古通辽市科尔沁左翼后旗现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

科左后旗大米产地范围内的生产者，可向科左后旗质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经内蒙古自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。科左后旗大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、小文公大蒜

（一）产地范围。

小文公大蒜产地范围为内蒙古自治区达茂联合旗小文公乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

小文公大蒜产地范围内的生产者，可向达茂联合旗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。小文公大蒜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3）。

四、八虎山山楂

（一）产地范围。

八虎山山楂产地范围为辽宁省沈阳市法库县八虎山脉的四家子蒙古族乡、叶茂台镇、登仕堡子镇、秀水河子镇、双台子镇、包家屯镇、慈恩寺乡现辖行政区域。

（二）专用标志使用。

八虎山山楂产地范围内的生产者，可向沈阳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，经辽宁出入境检验检疫局审核，报质检总局核准后予以公告。八虎山山楂的检测机构由辽宁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4）。

五、新农寒富苹果

(一) 产地范围。

新农寒富苹果产地范围为辽宁省新民市新农地区新农乡村、周坨子镇、公主屯镇、大柳屯镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

新农寒富苹果产地范围内的生产者，可向新民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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。新农寒富苹果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、柳河沟香瓜

(一) 产地范围。

柳河沟香瓜产地范围为辽宁省新民市柳河沟地区柳河沟镇、周坨子镇、大柳屯镇、梁山镇、大红旗镇、红旗乡、金五台子乡、卢家屯乡、姚堡乡、于家窝堡乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

柳河沟香瓜产地范围内的生产者，可向新民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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。柳河沟香瓜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、弓长岭矿泉水

(一) 产地范围。

弓长岭矿泉水产地范围为辽宁省辽阳市弓长岭区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

弓长岭矿泉水产地范围内的生产者，可向辽阳市弓长岭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。弓长岭矿泉水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、太保胡萝卜

(一) 产地范围。

太保胡萝卜产地范围为黑龙江省双鸭山市四方台区太保镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

太保胡萝卜产地范围内的生产者，可向双鸭山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。太保胡萝卜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8）。

九、铁力大米

(一) 产地范围。

铁力大米产地范围为黑龙江省铁力市铁力镇、双丰镇、桃山镇、工农乡、年丰朝鲜民族乡、王杨乡现辖行政区域，铁力林业局东升农场、五花农场，桃山林业局石长林场和神树林场，双丰林业局茂林林场、卫林经营所、铁力农场现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

铁力大米产地范围内的生产者，可向铁力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。铁力大米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9）。

十、海林猴头菇

(一) 产地范围。

海林猴头菇产地范围为黑龙江省海林市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

海林猴头菇产地范围内的生产者，可向海林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。海林猴头菇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10）。

十一、柳下邑猪牙皂

(一) 产地范围。

柳下邑猪牙皂产地范围为邹城市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

柳下邑猪牙皂产地范围内的生产者，可向邹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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。柳下邑猪牙皂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11)。

十二、关庙山贡米

(一) 产地范围。

关庙山贡米产地范围为湖北省枝江市问安镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

关庙山贡米产地范围内的生产者，可向枝江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。关庙山贡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12)。

十三、郟西山葡萄酒

(一) 产地范围。

郟西山葡萄酒产地范围为湖北省十堰市郟西县城关镇、土门镇、香口乡、上津镇、槐树林特场、店子镇、关防乡、湖北口乡、景阳乡、夹河镇、羊尾镇、涧池乡、六郎乡、马安镇、观音镇、河夹镇、安家乡、三官林特区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

郟西山葡萄酒产地范围内的生产者，可向郟西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。郟西山葡萄酒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、阳新屯鸟

(一) 产地范围。

阳新屯鸟产地范围为湖北省阳新县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

阳新屯鸟产地范围内的生产者，可向阳新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。阳新屯鸟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14)。

十五、监利粮酒

(一) 产地范围。

监利粮酒产地范围为湖北省荆州市监利县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

监利粮酒产地范围内的生产者，可向监利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。监利粮酒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15)。

十六、三江茶油

(一) 产地范围。

三江茶油产地范围为广西壮族自治区柳州市三江侗族自治县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三江茶油产地范围内的生产者，可向三江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，经广西自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。三江茶油的检测机构由广西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16)。

十七、德保山楂

(一) 产地范围。

德保山楂产地范围为广西壮族自治区百色市德保县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

德保山楂产地范围内的生产者，可向德保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，经广西自治区质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。德保山楂的检测机构由广西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17)。

十八、遵义红茶(遵义红)

(一) 产地范围。

遵义红茶(遵义红)产地范围为贵州省遵义市湄潭县、凤冈县、余庆县、道真自治县、正安县、务川自治县和习水县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

遵义红茶(遵义红)产地范围内的生产者,可向遵义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,经贵州质量技术监督局审核,报质检总局核准后予以公告。遵义红茶(遵义红)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18)。

十九、湄潭翠芽

(一) 产地范围。

湄潭翠芽产地范围为贵州省遵义市湄潭县、凤冈县、余庆县、正安县、道真县、务川县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

湄潭翠芽产地范围内的生产者,可向遵义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,经贵州省质量技术监督局审核,报质检总局核准后予以公告。湄潭翠芽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、桐梓蜂蜜

(一) 产地范围。

桐梓蜂蜜产地范围为贵州省遵义市桐梓县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

桐梓蜂蜜产地范围内的生产者,可向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。桐梓蜂蜜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。

二十一、花秋土鸡

(一) 产地范围。

花秋土鸡产地范围为贵州省遵义市桐梓县花秋镇、容光乡、风水乡现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

花秋土鸡产地范围内的生产者,可向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。花秋土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。

二十二、习水红茶

(一) 产地范围。

习水红茶产地范围为贵州省遵义市习水县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

习水红茶产地范围内的生产者,可向习水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。习水红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。

二十三、习水麻羊

(一) 产地范围。

习水麻羊产地范围为贵州省遵义市习水县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

习水麻羊产地范围内的生产者,可向习水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。习水麻羊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。

二十四、核桃箐核桃

(一) 产地范围。

核桃箐核桃产地范围为贵州省遵义市播州区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

核桃箐核桃产地范围内的生产者,可向遵义市播州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。核桃箐核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。

二十五、普定高脚鸡

(一) 产地范围。

普定高脚鸡产地范围为贵州省安顺市普定县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

普定高脚鸡产地范围内的生产者，可向普定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。普定高脚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。

二十六、贵南黑藏羊

(一) 产地范围。

贵南黑藏羊产地范围为青海省海南藏族自治州贵南县行政管辖区域内茫曲镇、过马营镇、塔秀乡、森多镇、茫拉乡、沙沟乡。

(二) 专用标志使用。

贵南黑藏羊产地范围内的生产者，可向贵南县市场监管局提出使用“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。贵南黑藏羊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。

二十七、门源奶皮

(一) 产地范围。

门源奶皮产地范围为青海省门源县浩门镇、青石嘴镇、泉口镇、东川镇、皇城乡、苏吉滩乡、北山乡、西滩乡、麻莲乡、阴田乡、仙米乡、珠固乡共12个乡镇现辖109个行政村区域。

(二) 专用标志使用。

门源奶皮产地范围内的生产者，可向门源县市场监管局提出使用“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。门源奶皮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。

二十八、威宁荞麦（信息更正）

(一) 产地范围（更正）。

贵州省毕节市威宁自治县雪山镇、哈喇河乡等34个乡镇（街道）现辖行政区域。

(二) 其他信息。

其他信息以该产品原批准公告（2016年112号）为准。

特此公告。

附件：1. 桥梓杂黍枣质量技术要求

2. 科左后旗大米质量技术要求

3. 小文公大蒜质量技术要求

4. 八虎山山楂质量技术要求

5. 新农寒富苹果质量技术要求

6. 柳河沟香瓜质量技术要求

7. 弓长岭矿泉水质量技术要求

8. 太保胡萝卜质量技术要求

9. 铁力大米质量技术要求

10. 海林猴头菇质量技术要求

11. 柳下邑猪牙皂质量技术要求

12. 关庙山贡米质量技术要求

13. 鄯西山葡萄酒质量技术要求

14. 阳新屯鸟质量技术要求

15. 监利粮酒质量技术要求

16. 三江茶油质量技术要求

17. 德保山楂质量技术要求

18. 遵义红茶（遵义红）质量技术要求

19. 湄潭翠芽质量技术要求

20. 桐梓蜂蜜质量技术要求

21. 花秋土鸡质量技术要求

22. 习水红茶质量技术要求

23. 习水麻羊质量技术要求
24. 核桃箐核桃质量技术要求
25. 普定高脚鸡质量技术要求
26. 贵南黑藏羊质量技术要求
27. 门源奶皮质量技术要求

质检总局

2017年5月31日

附件1

桥梓奈奈枣质量技术要求

一、品种

奈奈枣。

二、立地条件

土壤类型为褐土，土壤质地为沙壤土，土壤PH值6.5-7.2，有机质含量 $\geq 2\%$ 。

三、栽培管理

1. 育苗：以酸枣为砧木嫁接繁殖。
2. 定植：
 - 1) 栽植时间：春季4月中旬 -5月中旬。
 - 2) 栽植密度：每公顷栽植株数 ≤ 3330 株。
3. 施肥：以有机肥为主，每年每公顷施用腐熟有机肥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。

四、采收

9月上旬开始分批采收。

五、质量特色

1. 感官特征

果实形状为两头小，中间大；完熟期果皮暗红色，果面光滑，色泽艳丽；果肉酥脆，皮薄质细，清香味甜。

2. 理化指标

可溶性固形物含量 $\geq 25.2\%$ ，单果重 ≥ 9.5 克，总酸 $\leq 0.2\%$ ，

固酸比 ≥ 105 。

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

科左后旗大米质量技术要求

一、水稻品种

旭粳6、东粳17、稻花香、云浪香、通育系列、吉粳系列、龙大20等。

二、立地条件

保护区范围内土壤类型为草炭土、灰塘土、沼泽土、黑五花土，pH值8.0-8.5之间，有机质含量2-4%，海拔85-300米。

三、科左后旗大米栽培管理

1. 育苗

4月中旬播种，苗床土用草炭土和有机肥混拌均匀，pH值控制4.5-5.5之间，高棚育苗。

2. 插秧

5月中旬,日平均温度稳定通过12-13℃时,开始插秧。

插秧密度为15000-18000穴/亩,每穴3-5株基本苗。

3. 肥水管理

亩用有机肥≥2吨,氮肥≤20公斤。采用浅水灌溉技术,提高地温,促进生育。人工挠根,人工除草。

4. 收获

完熟达90%即可收割,收割时间为10月中旬,分品种单收、单晒、单脱粒。

机械脱粒,自然晒干至含水量14.5%以下。

5. 环境、安全要求

农药、化肥等的使用必须符合国家绿色食品的相关规定,不得污染环境。

四、加工

生产加工流程为清杂-去石-谷糙分离-碾米-白米-色选-抛光-定量-包装。

五、质量特色

1. 感官特色:米粒晶莹剔透,具有“弹、滑、绵、甜、香”等独特口感,煮粥浆汁如乳,蒸饭油亮溢香,饭味清香适口,冷饭不回生。

2. 理化指标:

项目	含量范围
粗蛋白 (g/100g)	6.5-9.5
直链淀粉 (g/100g)	18.0-20.0
胶稠度(mm)	70-85

附件3

小文公大蒜质量技术要求

一、品种选择

当地白皮蒜地方品种。

二、立地条件

海拔1368—1480m, pH值≥7.2, 土壤类型为栗钙土, 质地

沙壤, 土层厚度30—80cm, 有机质含量≥2%。

三、栽培管理

(一)选种:单头重大于50g,每头6—8瓣。

(二)整地施肥:每公顷施入腐熟有机肥≥45m³。

(三)播种:5月1日—5月10日播种,播种深度3—5cm。

(四)收获:9月10日—9月25日,当蒜薹发黄,蒜头泛白时收获。

四、质量特色

(一)感官特色:蒜瓣皮薄饱满,味辛辣,蒜头发绿。

(二)理化指标:大蒜素(二烯丙基二硫醚与二烯丙基三硫醚总含量)71.1-75.0mg/kg。

(三)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4

八虎山山楂质量技术要求

一、品种

大山里红等耐寒品种。

二、立地条件

海拔84-382m,土壤质地为沙壤,土壤pH值6.5-7.0,土层厚度≥40cm,土壤有机质含量≥13.0g/kg。

三、栽培管理

1. 苗木培育:以野生山里红为砧木嫁接繁殖。

2. 栽植时间:秋栽,10月1日至10月31日苗木落叶后至土壤封冻前;春栽,3月15日到4月15日土壤解冻后。

3. 栽植密度:每公顷500-800株。

4. 施肥:全年施入腐熟有机肥 50-60吨/公顷。

5. 产量控制:成年果树控制在22吨/公顷左右,或每株25-40公斤。

7. 质量控制:八虎山山楂施用农药、化肥等必须符合国家相关规定,不得污染环境。

8. 采收：10月1日至20日霜前采收。

四、质量特色

1. 感官特点：果实成熟饱满，色泽深红色，着色均匀，果肉紧实，口感酸甜。
2. 理化指标：可溶性固形物11.0-14.0%，总糖2.3-8.5g/100g，总酸0.8-3.0g/100g，单果重7.0-10.0g。
3. 产品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

新农寒富苹果质量技术要求

一、品种

寒富苹果。

二、立地条件

土壤质地为砂质壤土，有机质含量 $\geq 1\%$ ，土壤pH值为6.5~7.5。

三、栽培管理

1. 育苗：以山丁子为砧木嫁接育苗。
2. 栽植时间：4月中旬到下旬
3. 栽植密度：矮砧树为 $2 \times 4\text{m}$ 或 $2 \times 3\text{m}$ 。每公顷栽植株数 ≤ 1350 株。
4. 施肥：成龄果园每公顷施腐熟有机肥 ≥ 45000 Kg。

四、采收

10月中旬开始采收。

五、质量特色

1. 感官特征：果面光滑、色泽鲜艳，果肉脆，果实硬度大，含糖量高，甜酸可口。
2. 理化指标：单果重 ≥ 250 克，可溶性固形物(%) ≥ 14.0 ，可滴定酸(%) ≤ 0.23

附件6

柳河沟香瓜质量技术要求

一、品种

薄皮甜瓜品种。

二、立地条件

土壤类型为草甸土，质地为壤土或砂壤土，有机质含量 $\geq 1.05\%$ ，pH值7~8。应与葫芦科作物进行3年以上的轮作。

三、栽培管理

1. 育苗：温室栽培的播种期12月中下旬，苗龄30天，露地栽培在3月下旬播种，苗龄30-40天。
2. 定植：温室栽培1月中旬定植，露地栽培5月上旬定植。每667m²株数 ≤ 2800 株。
3. 水肥管理：每666.7m²（亩）施入优质有机肥 $\geq 5000\text{kg}$ 。采收前10d，停止浇水。

四、采收

采收时间：温室栽培为4月，露地栽培为7月初。

五、质量特色

1. 感官特色：皮薄、甜香、肉质酥软、纤维少。
2. 理化指标：可溶性固形物含量 $\geq 10\%$ ，单果重量 $\geq 250\text{g}$

附件7

弓长岭矿泉水质量技术要求

一、水源

开采于保护地域范围内地下深层的锶型矿泉水或偏硅酸型矿泉水。

二、水源保护

设立三级保护区：

1. 严格保护区：在泉（井）外围半径15m范围内，必须设隔离墙。
2. 限制区：在矿泉水水源、生产区外围不小于100m范围内，不得设置居住区和工厂、厕所、渗水坑，不得堆放垃圾、废渣和铺设污水管道。严禁使用农药、化肥，并不得有破坏水源地水文地质条件的活动。
3. 监察区：岭秀山井（新K1井）三级防护区应按沿北东方向展布，设置范围沿断裂方向，长度340m，宽度以破碎带为中轴线，两侧各宽170m。柳河汤井（老K1井）三级防护区应以矿泉水井为中心，沿F5断裂带走向250m，断裂带两侧各100m。在三级防护区周围设置明显标记。

三、开采与加工

1. 应在保证天然矿泉水卫生安全和符合国家有关标准规定的条件下进行开采、加工与灌装。
2. 在不改变矿泉水基本特征和主要成分的条件下，允许过滤、杀菌处理。
3. 不得用容器将矿泉原水运至保护范围外灌装。
4. 锶型矿泉水开采量不超过1420吨/日，偏硅酸型矿泉水开采量不超过600吨/日。

四、质量特色

弓长岭矿泉水按类型分偏硅酸型矿泉水和锶型矿泉水。

1. 感官特色：无色、透明，适宜常温饮用，特征性口味鲜明。偏硅酸型矿泉水口味柔和甘甜，锶型矿泉水爽口微苦。
2. 理化指标：
 - (1) 锶型矿泉水 锶含量： $\geq 0.45\text{mg/L}$ 。
 - (2) 偏硅酸型矿泉水 偏硅酸含量： $\geq 40.0\text{mg/L}$ 。
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8

太保胡萝卜质量技术要求

一、品种

圆柱类型品种。

二、立地条件

土壤类型为黑土，质地为壤土。耕层深度 $\geq 30\text{mm}$ ，土壤pH值6.5-7.5，有机质含量 $\geq 2.5\%$ ，轮作2年以上。

三、栽培管理

1. 整地与播种

起垄直播。春季播种时间为4月中上旬，夏季播种时间为5月下旬~6月上旬。采用数控编织机编种后播种的，播量为120克-160克/667m²；常规机械播种的播量为280-300克/667m²。

2. 施肥

每公顷施入经无害化处理的优质有机肥 $\geq 45\text{t}$ 。

3. 间苗定苗

当幼苗2-3片真叶时进行第一次间苗，保持株距2.9cm-3.5cm；当幼苗3-4片真叶时进行第二次间苗，株距6cm-7cm，每公顷保苗 ≤ 48 万株。

4. 采收

春季播种为6月下旬至7月上旬收获。夏季播种为9月中旬至10月中旬。当肉质根充分膨大根尖部归圆，长度达到18cm以上，根直径3.0cm以上即可采收。

四、质量要求

1. 感官特色：肉质根桔红色，心髓细，表面光滑有光泽，根直，肉质致密，口感甜脆而无渣。
2. 理化指标：胡萝卜素 $> 10.0\text{mg/kg}$ ，含水量80%—83%。

附件9

铁力大米质量技术要求

一、品种

龙粳系列（龙粳21、龙粳31、龙粳39）、绥粳系列（绥粳12号、绥粳18号）、龙庆稻系列（龙庆稻3号、龙庆稻5号）等熟期适宜的优质、高产、抗逆性强的品种。

二、产地条件

耕地土壤类型为黑土、水稻土、草甸土、白浆土，耕作层厚度≥25cm，土壤有机质含量≥3%，土壤pH值6.3~7.0。

三、栽培管理

1. 催芽

4月上旬智能化催芽室浸种催芽，在15~17℃条件下浸种6~7天，在30~32℃条件下催芽1~2天。

2. 育苗

播种时间为4月10~20日，采用塑料大棚盘式早育苗技术，机插大苗每盘播芽籽100g，机插中苗每盘播芽籽125g（500~625g/m²）。

3. 插秧

插秧时期为5月15~25日，中苗秧龄30~35天，大苗秧龄35~40天。插秧密度每公顷≥25万穴，每穴3~4株。

4. 田间肥水管理

每三年每公顷轮施发酵腐熟好的农肥≥30t，施用化肥总量：每公顷施尿素≤240kg、磷酸二铵≤120kg、硫酸钾≤150kg。

5. 环境、安全要求

使用化肥、农药必须符合绿色食品生产技术标准和国家的相关规定，不得污染环境。

四、采收

收获期为9月25日~10月10日，收割前30天停止灌溉。

五、加工

稻谷→筛选→去石→磁选→砻谷→谷糙分离→砂磙开糙→一次碾白→二次碾白→三次碾白→去碎米→色选→抛光→检验→包装。

六、质量特色

（一）感官指标

粒型为中长粒或椭圆粒，米粒完整饱满、洁白晶莹、光泽度好、垩白粒率低、垩白度小。煮熟的米饭松软油亮、入口爽滑、油润有弹性，冷后不回生。

（二）理化指标

项目	指标
直链淀粉含量 %	16.0 — 18.8
蛋白质 g/100g	7.1 — 8.1
胶稠度 mm	66.5 — 86.5

（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10

海林猴头菇质量技术要求

一、名称

海林猴头菇。

二、地域保护范围

海林市现辖行政区域。

三、质量技术要求

（一）原料要求

栽培主要原料要求选用当地柞木锯沫。

（二）菌种

菌种是直接源自当地的野生猴头菇，从野生猴头菇中分离、驯化并已注册登记的菌种。

（三）培养基

选用柞木锯沫为培养基，在配料中比例≥50%。

（四）培养周期

1. 菌袋培养：培养期6—9月，培养室空气相对湿度≤75%，温度保持18℃—28℃。避光培养。每批菌袋培养30—40天。

2. 出菇期：栽培室或出菇棚相对湿度控制在80—85%，温度控制在14—25℃。

（五）采收

1. 出菇后10—18天，子实体成熟时采收。采收期7—10月。

2. 第一茬采收后再经过15—20天生长，子实体成熟时可采收第二茬，整个生长期可采两茬菇。

四、质量特色

(一) 感官特色

鲜品:呈纯白色，单体个体大，菇体形状椭圆或圆形，单体有褶皱，大小均匀，表面须状菌刺分布和长短、粗细均匀，菌针及毛色均匀，菌针长1-1.5厘米，肉质肥厚、无筋，口感鲜嫩适口；

干品:呈杏黄色或金黄色，菇体形状椭圆或圆形，单体有褶皱，大小均匀，表面须状菌刺分布，长短和粗细均匀，个体直径6厘米以上。

(二) 理化指标

鲜品:粗蛋白 $\geq 1.5\%$ ，粗纤维 $\leq 0.3\%$ ，含水率 $\geq 80\%$ ；

干品:粗蛋白 $\geq 12.0\%$ ，粗纤维 $\leq 8.0\%$ ，含水率 $\leq 12\%$ ，。

(三) 食品安全指标符合国家相关标准要求。

附件11

柳下邑猪牙皂质量技术要求

一、种源

皂荚。

二、立地条件

土壤类型为棕壤，土壤质地沙壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土壤pH值在6.0~7.0之间，土层厚度 $\geq 80\text{cm}$ 。

三、栽培管理

1. 繁殖:采用嫁接法进行繁殖。

2. 栽植

1)栽培时间:分春栽和秋栽，春栽时间为3月至4月，秋栽时间为10月下旬至11月下旬。

2)栽植密度:每公顷栽植株数 ≤ 495 株。

四、采收

10月下旬至11月下旬，荚果成熟期及时采摘。

五、干燥

自然晒干或人工烘干,含水率 $\leq 14.0\%$ 。

六、质量特色

1. 感官特色:

果实为镰刀状，略扁而弯曲，个头较小，体态饱满，肉质肥厚，棕褐色，被灰白色蜡质粉霜，擦去后有光泽，质硬而脆，易折断。

2. 理化指标:皂苷总量 $\geq 25\%$ 。

附件12

关庙山贡米质量技术要求

一、品种

施杨香稻品种。

二、立地条件

土壤类型为典型的冲积平原和第四纪粘土，属于黄棕壤和水稻土。耕作层土壤含量有机质 $\geq 1.3\%$ ，pH值6.5-7.5。

三、栽培管理

1. 种子处理:用25%的可湿性多菌灵粉剂500倍液浸种，浸种时间36-40小时。

2. 播种时间:中稻4月中下旬，一季晚稻5月上旬，双季晚稻6月上旬至中旬。

3. 移栽时间和密度:中稻5月下旬至6月初，秧龄30-35天；晚稻7月下旬至8月初，秧龄25-30天。栽插采用宽窄行，移栽密度每亩1.2-1.6万株。

4. 施肥:每年每亩施腐熟农家肥 ≥ 2000 公斤。

5. 病虫害防治:采用稻鸭、稻鱼、稻蟹共育减少有害生物的发生；采用黑光灯、频振式杀虫灯、色光板等物理装置诱杀害虫。同时进行人工捕捉、拔病株和打捞病菌体防治病虫。

四、收获及贮运

九月中下旬采用收获、自然晾晒，切忌长时间堆垛和在公路上打场暴晒，以免污染和品质下降，贮运时要单收单贮单运。

五、质量特色

1. 感观特征：关庙山贡米米粒细长且垩白米率低，晶莹透明；蒸煮时米香浓郁，煮熟后，外观白油光，米粒完整，食之稍有甘甜感，舌的触觉上温柔润滑，有适当的粘性和弹性，冷饭不回生。
2. 理化指标：贡米中垩白度≤2%、支链淀粉含量23-25%、蛋白质含量12.7-13.5%。
3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

附件13

鄯西山葡萄酒质量技术要求

一、种源

毛葡萄 (V. quinqanguoari. Rehd)。

二、立地条件

海拔200m至1000m，土壤为岩石土、棕色土和灰沙土，pH 值6.0至7.5，土层厚度≥20cm，土壤有机质含量≥1%。

三、栽培管理

1. 苗木：无性繁殖。
2. 栽培：春季10cm土壤温度稳定在10℃以上定植。666.6平方米（亩）种植山葡萄220至240株，行距3.0至4.0米，株距0.8至1.0米、产量不超过1200公斤。
3. 施肥：在建园时每公顷施用有机肥45T,后期配方施肥。
4. 采用双主蔓水平式立架整形修剪方式，分冬季和夏季修剪。
5. 采收前1个月不得浇水、不得使用杀虫剂，采收前10天不得使用杀菌剂。

四、采收

1. 9月中下旬，山葡萄成熟，果实呈黑紫色或蓝紫色，果穗表面带蓝白色果霜，颗粒富有弹性；糖度≥15%进行采收。
2. 在晴天早晨露水干后采收。选择成熟果粒达95%以上的果穗采收。
3. 采收后，24h内必须进行加工处理。

五、工艺流程

鄯西山葡萄酒工艺流程为：

原料分选→除梗破碎→装罐发酵→汁、皮渣分离→苹乳发酵→澄清净化→陈酿→调配→冷冻稳定→过滤→灌装。

六、质量特色

1. 感官指标

深宝石红色、香气浓郁优雅、酒体醇厚平衡，果香与酒香和谐，酸度适中。

2. 理化指标

项 目	指 标
酒精度 (20℃, v/v) /%	10.0~18.0
干浸出物/(g/L)	≥15.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤4.0

3. 安全及其他质量技术要求

产品安全及其他质量技术要求必须符合国家有关强制性标准和相关规定。

附件14

阳新屯鸟质量技术要求

一、品种

阳新番鸭。

二、饲养环境要求

土壤pH值为6—7的黄土、油砂土；具有充裕的水域或湿地面积，水草、浮游生物、螺蛳、泥鳅、小鱼、小虾等天然水生动、植物饲料原料丰富。

三、饲养管理要求

1. 饲养方式

3月龄前圈舍平养，3月龄至出栏放养。

2. 饲料要求

3月龄前屯鸟以配合饲料为主，3月龄至出栏育肥屯鸟在饲料中水生生鲜动、植物饲料原料占比不低于10%。

3. 场地要求

3月龄前圈舍平养期间，饲养密度15—20只/m²；3月龄至出栏放养期间，要求有不小于0.5m²/只的水面，饲养密度不高于0.5 m²/只。

四、出栏要求

年龄12—18月龄，公屯鸟活体重5—6kg，母屯鸟活体重3—4kg。

五、屠宰

1. 屯鸟 源标准：产自保护区范围内符合前述一至四项要求的健康。

2. 屠宰：宰前停食24小时。

六、质量特色

(一) 感官特色

1. 活体屯鸟：羽毛以白色为主（部分为黑白花色），喙色鲜红或暗红，头部两侧和颜面有红色或赤褐色皮瘤，体躯略扁，胸部丰满，翅大而长，腿短粗壮，趾爪硬而尖锐，蹼大肥厚呈黄色。

2. 白条屯鸟，皮肤呈黄色，皮薄骨细软，皮下脂肪少，呈黄色，肌肉深红色，富弹性，烹后汤色浓黄色，香味浓郁。

(二) 理化指标

1. 活体屯鸟 体重

2. 白条屯鸟：粗蛋白质含量21—23%，粗脂肪含量8—12%。

附件15

监利粮酒质量技术要求

一、原辅料要求

1. 酿造用水：取长江中游岸边地下深层井水，井深≥40米，酿造用水质符合国家饮用水标准规定。
2. 高粱：采用监利境内湿地洲滩出产的优质糯高粱为酿造原料，淀粉含量≥65%，支链淀粉率≥90%，其它品质应符合国家相关标准规定。
3. 稻谷：采用监利境内出产中晚季籼稻为酿造原料，品质符合国家相关标准规定。
4. 苦荞麦：采用监利三洲，新洲，大垸，荒湖等地出产的优质苦荞麦为酿造原料，品质符合国家相关标准规定。
5. 大麦、小麦、豌豆作为制曲原料，产地监利，品质符合国家相关标准。
6. 稻壳：选用本地当季稻壳，要求色泽金黄、干燥、整齐、杂质少、无异味及霉变。

二、制曲工艺

小麦检验→粉碎、润料→45度左右加曲母，加水拌和→踩曲→晾曲→入仓堆置→保温培菌（最短40天）→翻曲→抖仓刮曲→检测入库→存放三个月以供使用。

三、生产工艺流程

(一) 苦荞黄酒的工艺流程：糯米、荞麦检验→粉碎→拌料→蒸煮→加甜酒曲→糖化→前发酵→后发酵→压榨过滤→灭菌→封闭贮存。

加工要点：

- (1) 泡粮：12~15个小时。
- (2) 蒸粮：50分钟。
- (3) 加甜酒曲：待温度冷却到25~29度时，加甜酒曲，加入量为1%。
- (4) 糖化：温度28℃，糖化时间60小时。
- (5) 前发酵：温度30℃，发酵时间7天。

(6) 后发酵：发酵温度15~20℃，发酵时间20天。

(7) 灭菌：80度瞬间灭菌。

(8) 封闭贮存：一年以上。

(二) 清香型白酒的生产流程：泡粮→初蒸→淋洗→复蒸→摊晾→加高温曲→加中温曲→糖化→配糟→入池→泼黄酒→盖荷叶→发酵→出窖→蒸馏→陈酿→加黄酒勾调→贮存。

加工要点：

(1) 浸泡：将所选粮食称量倒入泡粮池，加水淹没粮面约20厘米，15℃水浸泡12小时，根据水温高低适当增减泡粮时间。

(2) 初蒸：将浸泡好的粮食运至蒸锅，打开蒸汽，一边蒸一边搅拌，蒸20~25分钟，至粮壳开小口。

(3) 淋洗：关闭蒸汽，用水淋洗所蒸粮食，边洗边翻，除去表面灰尘等杂质。

(4) 复蒸：重新打开蒸汽，蒸80~110分钟，至粮壳有一半开口。

(5) 加高温曲：将蒸粮用小推车运至摊凉席，降温至50℃左右时加入高温曲，拌匀。

(6) 加中温曲：待温度降至45℃左右时加一半曲药，拌匀，降至40℃左右时加另一半曲药，拌匀，摊凉和上箱在2小时内完成，防止杂菌感染，以免影响培菌。

(7) 糖化：上箱温度为30℃左右，经20~26小时后，温度达到45℃左右即可出箱。

(8) 醅糟：按原料1:1.2配酒糟。

(9) 泼黄酒：入窖池完毕后，在酒醅表面均匀泼洒苦荞黄酒。

(10) 盖荷叶：在酒醅表面盖上一层荷叶。

(11) 发酵：清洗发酵池，荷叶垫池，再铺底槽，物料入池，适度踩紧，荷叶盖池，窖泥封池。入窖温度控制在22℃左右，前三天酒醅上层温度升至27℃，然后逐渐下降，发酵至14-16天左右，出窖温度在23℃左右。

(12) 蒸馏：每个窖池分两甑进行蒸馏，每甑蒸馏时间为1小时左右，接酒至55度，剩下截作酒尾。

(13) 陈酿：经检验分级入陶坛陈酿。

(14) 勾调：成品酒以陈酿一年以上原酒为基酒，陈酿三年以上原酒为调味酒，辅以自酿苦荞黄酒调味，经冷冻净化处理后入大罐贮藏。

四、质量特色

(一)、感官特色

项 目	要 求
色泽和外观	色泽微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香 气	清香纯正，舒适，具有粮香和曲香复合一体的优雅香气；
口 味	香味谐调，酒体丰韵，醇和绵甜，回味怡畅
风 格	具有酒度高而不烈，低而不淡，尾净香长的典型风格

(二) 理化指标

项 目	指 标
酒精度 (20℃) %vol	39%vol以上
总酸(以乙酸计) g/L≥	0.50
总酯(以乙酸乙酯计) g/L≥	1.00
乙酸乙酯, g/L	0.60~2.60

(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标准规定。

附件16

一、产品名称

三江茶油。

二、保护范围

广西壮族自治区柳州市三江侗族自治县现辖行政区域。

三、质量技术要求

1. 立地条件

海拔200m—600m，坡度≤250，土壤厚度≥0.8m以上，土壤pH值在4.5—6.5之间，土壤质地为壤土。

2. 品种

小果油茶和普通油茶类。

3. 苗木

实生苗或嫁接苗。

4. 定植

定植时间为1月至2月。栽培密度为每公顷栽植1110株-1650株。

5. 施肥

以有机肥为主，结合施用少量化肥。

6. 油茶果采摘时间

寒露或霜降时期。

6. 产品加工工艺流程

以60℃—70℃低温物理压榨法，按照：茶籽→清理→晾干（7天—10天）或烘焙（24小时）→破碎→轧胚→蒸炒→压榨→过滤的流程进行加工。

四、产品质量特色

1. 感官特色

棕黄色液体，香味浓郁。

2. 理化特色

项目	指标
油酸 (C18:1)	78~87
亚油酸 (C18:2)	7~14
水分及挥发物/(%) ≤	0.13
不溶性杂质/(%) ≤	0.05
酸值(KOH)/(mg/g) ≤	2.4
过氧化值/(mmol/kg) ≤	7.3
苯并(a)芘(μg/kg) ≤	5

3. 其他技术指标符合国家相关规定。

附件17

德保山植质量技术要求

一、产品名称

德保山植。

二、产品类别

种植类产品。

三、保护范围

广西壮族自治区德保县现辖行政区域。

四、质量技术要求

1. 产品品种

大果山楂 (Crataegus pinnatifida Bge. var. major N.)

2. 立地条件

坡度<25°的向阳地带,土壤类型为赤红壤土、黄壤土,土壤质地为沙壤和粘壤,土层厚度≥80cm, pH值5.5~6.5, 有机质含量≥2.5%。

3. 苗木

以野山楂为砧木,采用嫁接方式育苗。

4. 定植

时间:每年12月至次年2月。栽培密度:每公顷栽植株数≤630株。

5. 施肥

以有机肥为主。每公顷年施有机肥≥15000kg。

6. 采收

每年9月至10月分批采收。

五、产品质量特色

1. 感官指标

品种特色:果大、果型端正、呈苹果型;色泽呈浅黄色、色泽均匀;果面洁净、果皮光滑。

产品特色:果香浓郁、酸甜可口、脆嫩多汁。

2. 理化指标

项 目	单 位	指标要求
总糖 (以葡萄糖计)	g/100g	≥11.0
总酸 (以柠檬酸计)	g/100g	0.5~1.0
单果重	g	≥90

3. 质量安全要求

污染物限量指标、农药残留限量指标应分别符合GB2762《食品中污染物限量》、GB2763《食品中农药最大残留限量》国家标准的规定。包装、贮存、检疫等其他质量要求符合相关标准规定。

附件18

遵义红茶(遵义红)质量技术要求

一、保护名称

遵义红茶(遵义红)

二、保护范围

贵州省遵义市湄潭县、凤冈县、余庆县、道真自治县、正安县、务川自治县和习水县现辖行政区域。

三、质量技术要求

(一) 品种

适宜加工制作遵义红茶(遵义红)的中、小叶茶树品种。

(二) 立地条件

海拔700m~1600m,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≥1.0%,土层厚度≥50cm。

(三) 栽培管理

1. 育苗：采用短穗扦插繁育技术。
2. 定植：栽植密度≤55000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

2月下旬至5月上旬，6月中旬至9月上旬，采摘单芽至一芽二叶的嫩梢。

(五) 加工

1. 工艺流程：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥（做形）→提香。
2. 工艺要求：
 - (1) 萎凋：鲜叶厚度3~8cm，时间为14~16h。萎凋后青草气减退，叶色暗绿，叶形皱缩，叶质柔软，紧握成团，松手可缓慢松散；
 - (2) 揉捻：揉捻后茶条紧卷，茶汁外溢，成条率达>90%。
 - (3) 发酵：厚度8~12cm，叶温26~33℃，时间为3~5h。发酵后叶色红黄，青草气消失，出现花果香味。
 - (4) 干燥：毛火温度：110~120℃，烘至含水量<20%，及时摊凉；足火温度：100~110℃，烘至含水量<12%。
 - (5) 提香：温度在80℃~120℃之间，时间15~30min。烘至含水量<6%。

(六) 质量特色

1. 感官特色：

汤色红亮透明；香气馥郁，甜香高，持久；滋味鲜爽醇厚。
2. 理化指标：水分≤6.0%，水浸出物≥34.0%。
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19

湄潭翠芽质量技术要求

一、保护名称

湄潭翠芽

二、保护范围

贵州省遵义市湄潭县、凤冈县、余庆县、正安县、道真县、务川县现辖行政区域。

三、质量技术要求

(一) 品种

适宜加工湄潭翠芽的中小叶茶树品种。

(二) 立地条件

产地范围内海拔700m~1600m，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≥1.0%，土层厚度≥50cm。

(三) 栽培管理

1. 育苗：采用短穗扦插繁育技术。
2. 定植：栽植密度≤55000株/公顷。
2. 施肥：每年每公顷施腐熟有机肥≥25吨。
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

每年2月下旬至4月下旬采摘单芽至一芽一叶的嫩梢

(五) 加工

1. 工艺流程：

摊青→杀青→理条→整形→脱毫→提香。
2. 工艺要求：
 - (1) 摊青：鲜叶厚度8~15cm，时间为4~10h。摊青后叶色由鲜绿转暗绿，清香显露。

- (2) 杀青：温度180~200℃，时间8~10min。杀青叶茶香显露，茶条平伏；
- (3) 理条：温度80~120℃，时间2~3min，以叶条扁直，色泽润绿，达到4~5成干时为准；
- (4) 整形：温度80~110℃，至叶色为黄绿，茶叶扁平直，香气显露，含水率15~20%即可。
- (5) 脱毫：温度60~80℃，时间30~50 min，至茶叶含水量9~11%，外形扁平直即可。
- (6) 提香：温度120~150℃之间，时间4~12min，至茶条扁平直，黄绿润，香气显露，手捏茶条成粉末，含水量≤5.5%。

(六) 质量特色

1. 感官特色：外形扁平、匀整，色泽黄绿；汤色黄绿明亮；香气栗香持久；滋味鲜醇；叶底黄绿明亮。

2. 理化指标

水浸出物≥39.0%，水份≤6.0%。

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20

桐梓蜂蜜质量技术要求

一、蜂种

中华蜜蜂 (*Apis cerana cerana* Fabricius)。

二、蜜源植物

产地范围内生长的油菜、荆条、龙眼、拐枣、五倍子等蜜源植物。

三、原蜜生产

1. 生产时间

2月中旬到9月下旬。

2. 生产要求

定点放蜂，进入盛花期前，先将蜂巢中残余花蜜摇出。

3. 采收要求

蜜蜂采完花蜜，经蜜蜂自然酿全封盖成熟后进行摇蜜。

四、蜂蜜加工

原蜂蜜→过滤→灭菌→包装

五、质量特色

1. 感官特色

呈琥珀色至深琥珀色，质地黏稠，气清香，味甜润，无齁感。

2. 理化指标

蔗糖(%) ≤2.0；羟甲基糠醛(mg/kg) ≤10.0；水分(%) ≤24.0。

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21

花秋土鸡质量技术要求

一、品种

当地土种鸡。

二、饲养环境

饲养场地周边分布有天然林地、草山草坡，饲草资源丰富。

三、饲养管理

1. 饲养方式：放养和舍饲相结合。冬季45日龄、夏季30日龄前舍饲饲养，之后至出栏放养。

2. 饲养密度：放养密度为800只/公顷-1500只/公顷，舍饲期间饲养密度5-8只/m²。

3. 饲料：育雏期饲喂全价配合饲料，放养期间自由采食天然饲草、昆虫等，补饲当地产玉米、大豆、稻谷等谷物精料。

4. 出栏：180至240日龄，公鸡体重1.8至2.5kg，母鸡体重1.5至2.0kg。

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、屠宰加工

1. 鸡源：产自保护区范围内的符合前述要求的健康鸡只。
2. 屠宰：屠宰前禁食2小时，保障自由饮水，减少应激。
3. 加工要求：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：

- (1) 活体鸡：体型小，头昂尾翘体貌特征突出。全身羽色以黑羽、红羽为主。
- (2) 白条鸡：皮肤白色至浅黄，光滑滋润，肌肉丰满有弹性，背部和尾部脂肪分布均匀，肉质细腻鲜香。

2. 理化指标：

活鸡：公鸡体重1.8-2.5kg，母鸡1.5至2.0kg。

白条鸡：胴体重公鸡1.4-2.0kg，母鸡1.1-1.6kg。胴体脂肪含量≤20.0%。

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符合国家相关规定。

附件22

习水红茶质量技术要求

一、品种

适宜加工为红茶的当地群体种。

二、立地条件

产地范围内海拔900m~1800m，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≥1.0%，土层厚度≥50cm。

三、栽培管理

1. 育苗：采用短穗扦插繁育技术。
2. 定植：密度≤50000株/公顷。
3. 施肥：每年每公顷施腐熟农家肥≥22500kg。
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

每年2月上旬至5月上旬，6月上旬至7月上旬采摘单芽至一芽二叶初展的嫩梢。

五、加工

(一) 工艺流程：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥。

(二) 工艺要求：

1. 萎凋 摊叶厚度3~8cm，时间14~16h。萎凋后叶色暗淡，手摸柔软、折而不断、不刺手；
2. 揉捻 揉捻后芽叶色泽黄绿，茶条圆紧，茶汁外溢，但手握紧不流汁；
3. 发酵 茶堆厚度8~12cm，温度28~35℃，相对湿度大于80%，时间4~6h。发酵后叶色铜红，均匀。散发花香；
4. 干燥 分毛火、毛火、足火三次干燥。足火干燥温度80~110℃，时间>30min，含水量<6%

六、质量特色

1. 感官特色

外形细紧、微卷、有锋苗，色泽乌黑油润；汤色红亮；香气浓郁，带花果香或花蜜香；滋味醇厚回甘耐泡；叶底红匀、明亮、完整。

2. 理化指标

水浸出物≥35.0%，水份≤6.5%。

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23

习水麻羊质量技术要求

一、品种

黔北麻羊。

二、饲养环境要求

产地范围内海拔800m至1500m的山丘地形区，周边分布有较丰富天然或人工草地，以山间泉水、溪流为水源。

三、饲养管理要求

1. 养殖方式：舍饲与放牧相结合。活体重15公斤前以舍饲为主，15公斤后以放牧加补饲方式育肥。
2. 饲料要求：放牧饲养期间采食草地饲草，归牧后补饲精饲料，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：圈舍以漏缝地板圈楼式羊舍为主，少数坑圈饲养。饲养密度1~2m²/只。
4. 出栏：12月龄至18月龄，体重25~35kg。
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. 羊源要求：产地保护区范围内符合前述标准的健康羊只。
2. 静养待宰：屠宰前空腹静养不低于24小时。
3. 关键工艺环节：屠宰后手工热水褪毛。

五、质量特色

1. 感官特色

(1) 活体羊：被毛褐麻色或灰麻色，毛短。体质结实，四肢粗壮，肌肉丰满。肤色为白色或粉红色。

(2) 羊肉：肉色鲜红，肌肉细而紧密，有弹性，肉质鲜嫩、膻味轻。

2. 理化指标：各部骨骼肌中，蛋白质含量≥19.5%，脂肪含量≤5.5%，胆固醇含量≤50mg/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24

核桃箐核桃质量技术要求

一、品种

适宜产地范围内栽培的大泡核桃、香玲核桃等优良品种。

二、立地条件

产地范围内海拔800m至1600m，土壤类型为山地黄棕壤、黄壤紫色土、石灰土，有机质含量≥1.0%，pH值5.5至7.5，土层厚度≥40cm。

三、栽培管理

1. 育苗：以当地优良品种实生苗为砧木，嫁接繁殖。
2. 定植：秋季落叶后至翌春萌发前11月至翌年2月栽植，栽植密度≤615株/公顷。
3. 施肥：秋季采果后，结合土壤深耕施基肥，每株施腐熟有机肥≥20kg。
4. 整形修剪：实行生长期修剪与休眠期修剪相结合，保证树体通风透光。
5. 采收：青果由绿色变成黄绿色，2/3以上的果实青皮自然开裂或脱落后开始采收。
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、加工

1. 脱青皮：在阴凉处或通风室内堆沤，堆沤厚度≤50cm，当青皮膨胀或出现绽裂时，敲击使青皮裂开坚果脱出。
2. 清洗：核桃去皮后及时清洗，清除表面杂质。
3. 干燥：晒干或烘干至坚果含水率≤8.0%，烘干温度35℃至45℃。
4. 储藏：选阴凉、干燥、通风、背光环境。

五、质量特色

1. 感官特色：坚果外壳呈近圆形或椭圆形，缝合线紧密，窄而凸起，黄白色或浅琥珀色；果仁饱满，浅白色或浅黄色，口感香纯，易取整仁。
2. 理化指标：横径≥30.0mm，出仁率≥50.0%，脂肪含量≥55.0%，蛋白质含量≥15.0%。
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25

普定高脚鸡质量技术要求

一、品种

高脚鸡。

二、饲养环境

海拔1200至2000米，饲养场地周边分布有天然灌木林地和草场，饲草资源丰富，饮水水源为山间溪流或泉水。

三、饲养管理

1. 鸡种来源：选自产地范围内的高脚鸡良种场。
2. 饲养方式：雏鸡舍饲饲养，其它阶段在牧草生长季节放养饲养，枯草季节放养与补饲结合饲养。
3. 饲料：育雏期饲喂全价配合饲料，其它阶段以天然牧草为主，补饲少量当地产谷物（玉米、大豆、稻谷等）。
4. 出栏：200至300日龄，公鸡体重2.0至2.5kg，母鸡体重1.5至2.0kg。
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、屠宰加工

1. 鸡源：产自保护区范围内符合前述要求的健康鸡只。
2. 屠宰：屠宰前禁食2小时，保障自由饮水，减少应激。
3. 加工要求：从活鸡放血至形成白条鸡产品入冷库的屠宰加工过程持续时间不得超过2小时。

五、质量特色

1. 感官特色：

活体鸡：公鸡主羽红色，母鸡以深鸚鵡色为主。喙、胫黑色，腿粗胫长，有胫羽。

白条鸡：皮肤白色或淡黄色，肌肉色泽红亮、富弹性，熟肉有嚼劲，口感鲜香。

2. 理化指标：

活鸡：公鸡体重2.0-2.5kg，母鸡1.5至2.0kg。

白条鸡：胴体重公鸡1.5-2.0 kg，母鸡1.0-1.5 kg。胴体脂肪含量≤22.0%。

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符合国家相关规定。

附件26

贵南黑藏羊质量技术要求

一、品种

贵德黑裘皮羊

二、生产条件

饲养于海拔小于3200—4500米的高寒草地。

三、饲养管理

1. 饲养方式：放牧饲养为主，舍饲育肥为辅。
2. 饲养管理：将天然草地划分成冬春牧场和夏秋牧场分别进行围栏轮牧。育肥期间白天于天然草地放牧，归牧后补饲适量精饲料，育肥期50—60天。
3. 饲料条件：以天然牧草为主，育肥期间补饲精料200-400克/天·只，精料由当地产青稞、燕麦、油菜籽粕以及矿物质等组成。

四、出栏要求

年龄：12-18月龄，活体重25kg—30kg。

五、屠宰加工及贮运

1. 羊源标准：来自产地范围内，符合前述第一至第四条规定要求的健康羊只。
2. 屠宰加工要点：屠宰前24小时停止放牧和给料，宰前2小时禁水。

六、质量特色

(1) 感官特色：肉鲜红至深红色，脂肪白色，肉质紧实细嫩，胴体皮下脂肪少。

(2) 理化指标

检测项目	单位	指标
胴体重	kg	12—15
肌肉蛋白质含量	g/100g	19—24
肌肉脂肪含量	g/100g	≤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27

门源奶皮质量技术要求

一、原料奶生产要求

1. 品种：青藏牦牛。
2. 饲养方式：放牧饲养为主，舍饲补饲为辅。
3. 环境要求：饲养于海拔大于3000米的高寒天然放牧草地，牛舍建于地势高燥处，舍外有充足的活动场。
4. 饲料要求：产自保护区的天然牧草为主，补饲饲料包括青稞、燕麦、油菜籽粕等精饲料及青干草、秸秆等粗饲料。

二、原料要求

产自保护区范围内符合前述要求的牦牛生鲜乳。

三、加工工艺

(一) 生产工艺流程

原奶验收→杀菌→过滤→加热→加辅料搅拌→煮沸、扬沸→静置→塑形→晾晒→烘干→冷却→包装→保存

(二) 关键工艺环节要求

1. 原奶验收：牦牛鲜奶采奶后2小时内完成收集并冷藏，4℃贮存不超过24小时。
2. 杀菌：采用巴氏杀菌法杀菌
3. 加热：加热鲜奶至80℃保持10—15分钟。
4. 加辅料搅拌：加微量面粉后搅拌至奶表呈蜂窝状。
5. 煮沸、扬沸：鲜奶煮沸，均匀扬沸至奶表面形成3cm厚的奶泡沫，保持在70—80℃静置2小时。
6. 烘干：在150℃条件下烘干20分钟，水分含量低于23%。
7. 保存：冷藏保存不超过180天。

四、质量特色

1. 感官特色

项目	要求
色泽	呈均匀一致的乳白色或乳黄色。
组织形态	厚薄均匀，表面呈蜂窝状。
滋味、气味	具纯正浓郁牦牛乳香味，无异味。

2. 理化指标

项目	指标
脂肪/(g/100g)	≥60.0
水分/(g/100g)	≤23

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。

相关附件：



版权所有：国家质量监督检验检疫总局 地址：北京市海淀区马甸东路9号 网站管理：国家质检总局信息中心

邮编：100088 ICP备案编号：京ICP备05071365号

