



# 中国地理标志网

China Protected Geographical Indication Products



国家知识产权局

NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY ADMINISTRATION, PRC

[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红花峪桑葚等产品实施地理标志产品保护的公告（2014年第39号）

2014.04.10 来源：质检总局科技司

2014年第39号

质检总局关于批准对红花峪桑葚  
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红花峪桑葚、朝阳杏仁油、冠县灵芝、黄梅鱼面、麻城福白菊、梅子贡茶、黄梅荷叶茶、竹山郎巴黄牛、广绿玉、织金续断、红岩葡萄、道真玄参、织金头花蓼、洛党参、习酒、庆阳苹果、庆阳香包等17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、红花峪桑葚

#### （一）产地范围。

红花峪桑葚产地范围为天津市蓟县别山镇现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

红花峪桑葚产地范围内的生产者，可向天津市蓟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，经天津市质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。红花峪桑葚的检测机构由天津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、朝阳杏仁油

#### （一）产地范围。

朝阳杏仁油产地范围为辽宁省朝阳市龙城区现辖行政区域。

#### （二）专用标志使用。

朝阳杏仁油产地范围内的生产者，可向辽宁省朝阳市龙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，经辽宁省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。朝阳杏仁油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2）。

### 三、冠县灵芝

#### （一）产地范围。

冠县灵芝产地范围为山东省冠县现辖行政区域。

## **(二) 专用标志使用。**

冠县灵芝产地范围内的生产者，可向山东省冠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，经山东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。冠县灵芝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3）。**

### 四、黄梅鱼面

#### **(一) 产地范围。**

黄梅鱼面产地范围为湖北省黄梅县黄梅镇、下新镇、独山镇、濯港镇、大河镇、五祖镇、停前镇、柳林乡、杉木乡、苦竹乡共10个乡镇现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

黄梅鱼面产地范围内的生产者，可向湖北省黄梅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。黄梅鱼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4）。**

### 五、麻城福白菊

#### **(一) 产地范围。**

麻城福白菊产地范围为湖北省麻城市福田河镇、黄土岗镇、乘马岗镇、三河口镇、顺河镇共5个乡镇现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

麻城福白菊产地范围内的生产者，可向湖北省麻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。麻城福白菊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5）。**

### 六、梅子贡茶

#### **(一) 产地范围。**

梅子贡茶产地范围为湖北省竹溪县蒋家堰镇、中峰镇、鄂坪乡、汇湾乡、泉溪镇、梅子垭茶场、杨家扒综合农场、双竹林场共8个乡镇农林特场现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

梅子贡茶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。梅子贡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6）。**

### 七、黄梅荷叶茶

#### **(一) 产地范围。**

黄梅荷叶茶产地范围为湖北省黄梅县黄梅镇、下新镇、独山镇、濯港镇、孔垄镇、分路镇、小池镇、大河镇、五祖镇、刘佐乡共10个乡镇现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

黄梅荷叶茶产地范围内的生产者，可向湖北省黄梅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。黄梅荷叶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7）。**

### 八、竹山郧巴黄牛

#### **(一) 产地范围。**

竹山郧巴黄牛产地范围为湖北省竹山县城关镇、溢水镇、麻家渡镇、宝丰镇、擂鼓镇、秦古镇、得胜镇、上庸镇、官渡镇、潘口乡、竹坪乡、大庙乡、双台乡、楼台乡、文峰乡、深河乡、柳林乡共17个乡镇现辖行政区域。

## **(二) 专用标志使用。**

竹山郧巴黄牛产地范围内的生产者，可向湖北省竹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。竹山郧巴黄牛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、广绿玉

### **(一) 产地范围。**

广绿玉产地范围为广东省肇庆市广宁县木格镇、洲仔镇共2个乡镇现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

广绿玉产地范围内的生产者，可向广东省肇庆市广宁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。广绿玉的检测机构由广东省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

### **(三) 质量技术要求（见附件9）。**

## 十、织金续断

### **(一) 产地范围。**

织金续断产地范围为贵州省织金县现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

织金续断产地范围内的生产者，可向贵州省织金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。织金续断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10）。**

## 十一、红岩葡萄

### **(一) 产地范围。**

红岩葡萄产地范围为贵州省息烽县小寨坝镇、西山乡、鹿窝乡共3个乡镇现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

红岩葡萄产地范围内的生产者，可向贵州省息烽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。红岩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11）。**

## 十二、道真玄参

### **(一) 产地范围。**

道真玄参产地范围为贵州省道真县现辖行政区域。

### **(二) 专用标志使用。**

道真玄参产地范围内的生产者，可向贵州省道真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。道真玄参的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

### **(三) 质量技术要求（见附件12）。**

## 十三、织金头花蓼

### **(一) 产地范围。**

织金头花蓼产地范围为贵州省织金县现辖行政区域。

## **(二) 专用标志使用。**

织金头花蓼产地范围内的生产者，可向贵州省织金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。织金头花蓼的检测机构由贵州省质量技术监督局在符合资质要求的检测机构中选定。

## **(三) 质量技术要求（见附件13）。**

### 十四、洛党参

#### **(一) 产地范围。**

洛党参产地范围为贵州省道真县现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

洛党参产地范围内的生产者，可向贵州省道真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。洛党参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14）。**

### 十五、习酒

#### **(一) 产地范围。**

习酒产地范围为贵州省习水县习酒镇黄金坪村、翁坪村共2个行政村现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

习酒产地范围内的生产者，可向贵州省习水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。习酒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15）。**

### 十六、庆阳苹果

#### **(一) 产地范围。**

庆阳苹果产地范围为甘肃省庆阳市西峰区董志镇、肖金镇、什社乡、显胜乡、温泉乡、后官寨乡，庆城县南庄乡、三十里铺镇、马岭镇、玄马乡、庆城镇、蔡庙乡、驿马镇、赤城乡、白马铺乡、桐川乡、高楼乡，宁县湘乐镇、新宁镇、平子镇、早胜镇、和盛镇、新庄镇、米桥乡、良平乡、中村乡、太昌乡、焦村乡、南义乡、瓦斜乡、盘克乡、春荣乡，正宁县三嘉乡、山河镇、榆林子镇、宫河镇、永和镇、西坡乡、五顷塬回族乡、永新乡、湫头乡、周家乡，合水县太莪乡、板桥乡、老城镇、西华池镇、吉岷乡、何家畔乡、店子乡、段家集乡、肖咀乡，镇原县城关镇、南川乡、郭原乡、庙渠乡、开边乡、屯字镇、上肖乡、新集乡、太平镇、临泾乡、孟坝镇、中原乡、平泉镇、新城乡，华池县怀安乡、五蛟乡、上里塬乡、王咀乡、柔远镇、悦乐镇、城壕乡，环县环城镇、木钵乡、曲子镇、合道乡、天池乡、樊家川乡、八珠乡现辖行政区域。

#### **(二) 专用标志使用。**

庆阳苹果产地范围内的生产者，可向甘肃省庆阳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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。庆阳苹果的检测机构由甘肃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、庆阳香包

#### **(一) 产地范围。**

庆阳香包产地范围为甘肃省庆阳市西峰区董志镇、肖金镇、彭原乡、什社乡、显胜乡、温泉乡、后官寨乡，庆城县驿马镇、庆城镇、玄马镇、熊家庙乡、赤城乡、白马铺乡、桐川乡、太白梁乡、土桥乡、蔡口集乡、高楼乡，宁县新宁镇、平子镇、早胜镇、长庆桥镇、和盛镇、新庄镇、米桥乡、良平乡、中村乡、太昌乡、焦村乡、南义乡、瓦斜乡、金村乡、春荣乡，正宁县山河镇、榆林子镇、宫河镇、永和镇、月明乡、西坡乡、永新乡、周家乡、罗川乡、湫头乡、五顷塬回族乡、三嘉乡，合水县西华池镇、老城镇、吉岷乡、何家畔乡、定祥乡、板桥乡、柳沟乡、杨坪乡、蒿嘴铺乡、太白乡、店子乡，环县环城镇、曲子镇、甜水镇、天池乡、演武乡、合道乡、樊家川乡、四合原旅游办、秦团庄乡，华池县悦乐镇、柔远镇、元城镇、温台乡、城壕乡、定汉乡，镇原县城关镇、屯字镇、孟坝镇、三岔镇、平泉镇、开边镇、太平镇、临泾镇、南川乡、上肖乡现辖行政区域。



## (二) 专用标志使用。

庆阳香包产地范围内的生产者，可向甘肃省庆阳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，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。庆阳香包的检测机构由甘肃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）。

特此公告。

附件：1. 红花峪桑葚质量技术要求

2. 朝阳杏仁油质量技术要求

3. 冠县灵芝质量技术要求

4. 黄梅鱼面质量技术要求

5. 麻城福白菊质量技术要求

6. 梅子贡茶质量技术要求

7. 黄梅荷叶茶质量技术要求

8. 竹山郎巴黄牛质量技术要求

9. 广绿玉质量技术要求

10. 织金续断质量技术要求

11. 红岩葡萄质量技术要求

12. 道真玄参质量技术要求

13. 织金头花蓼质量技术要求

14. 洛党参质量技术要求

15. 习酒质量技术要求

16. 庆阳苹果质量技术要求

17. 庆阳香包质量技术要求

质检总局

2014年4月8日

附件1

红花峪桑葚地理标志产品质量技术要求

## 一、品种

黑桑葚、白桑葚优系。

## 二、立地条件

产地东、西南、西、北均为海拔80至150m低山，东南方向与平原区连接，地形环境相对封闭，为面向东南的马蹄形山坳。坡度7至15°，坡向东南。土层厚度≥60cm，耕性好，为褐土土类淋溶褐土亚类，土壤pH值7.51至7.80，有机质含量≥1.6%。

## 三、栽培管理

1. **苗木繁育**：以桑树根蘖苗或实生苗为砧木，嫁接繁育苗木。

### 2. 栽植：

(1) **栽植时间**：在春季4月上旬定植。

(2) **栽植密度**：栽植株数≤750株/h m<sup>2</sup>。

(3) **施肥**：每年使用有机肥≥30t/h m<sup>2</sup>。

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、采收

5月下旬至7月上旬，随果实成熟及时采摘。

## 五、质量特色

1. **感官特色**：果实饱满，颗粒大而紧。颜色分紫黑色和乳白色，有光泽。口感：甜软清香，酸甜适口，多汁，入口即化。新鲜洁净，无病虫害，无非正常的外来水分。

### 2. 理化指标：

项 目	指 标
水分， g/ 100g	85 ~ 88
可溶性固形物（以20℃折光计）， g/ 100g	12 ~ 15
酸（以柠檬酸计）， ≤ g/ 100g ≤	0.23
Vc， ≥ mg/ 100g ≥	12.00
原花青素（黑桑葚）， ≥ mg/ g ≥	10.00
单果重， ≥ g ≥	2.50

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。

## 朝阳杏仁油质量技术要求

## 一、原料

产地范围内的野生山杏杏仁。

## 二、加工

1. **工艺流程**：山杏仁→冷榨→原油→过滤→脱毒→脱胶→脱酸→脱色→脱臭→精滤→灌装→成品。

2. **关键控制点**：

(1) **脱毒**：采用水化法，油温控制在60至70℃，水温加热至75℃，与油搅拌30分钟。

(2) **脱酸**：蒸馏法抽真空45分钟。

(3) **脱臭**：蒸馏法抽真空45分钟。

## 三、质量特色

1. **感官特色**：

项目	指标
色泽及外观	清亮透明的黄色液态油脂
香气	具有杏仁特有的浓郁芳香
口感	口感润滑细腻
临界-10℃时，油体保持清亮透明。	

2. **理化指标**：

项目	指标
折光指数 ( 20℃ )	1.460 ~ 1.480
相对密度 ( 25℃ )	0.910 ~ 0.930
碘值(I)/ ( g/100g )	93 ~ 116
皂化值 ( KOH ) / ( mg/g )	188 ~ 197
不皂化物 ( g/kg )	0.2 ~ 0.4

酸值(KOH)/ ( ) ≤	( mg /g	3.0
过氧化值 ( mmol / kg )	≤	7.5
水份及挥发物%	≤	0.20
不溶性杂质%	≤	0.20
氰化物 / (mg / kg )	≤	5
加热试验(280°C)		允许有微量析出物,罗维朋比色:黄色值不变,红色值增加小于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相关规定。

附件3

### 冠县灵芝质量技术要求

#### 一、菌种

采用本地筛选、驯化、培育，经多年栽培试验，经菌种管理部门确认其种性适合在本地栽培，具有较高药用价值的菌株。

#### 二、栽培基质

培养料应符合行业及地方关于食用菌菌种的管理办法等有关规定，培养料含水量60%至65%，pH值5.0至6.0。

#### 三、生产技术要求

**1 . 灭菌：**装袋后灭菌，灭菌温度至100°C时维持10小时至12小时。

**2 . 接种：**料袋温度下降至30°C以下时接种。

**3 . 培养：**空气相对湿度控制在70%以下，温度保持在24°C至28°C。7天至10天翻袋1次，及时清除处理污染料袋。25天至30天菌丝发满料袋。

**4 . 出芝管理：**4月下旬至10月中旬出芝。在大棚内作畦，畦宽75cm至80cm，菌袋间距2cm至3cm。覆土至菌袋口0.5cm以下，覆土后喷水清土，2天后剪掉袋口部位塑料袋。覆土后温度控制在22°C至30°C，空气相对湿度85%至90%。

**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

灵芝留柄1.5cm至2.0cm，剪下菌盖，自然晒干或在40°C至60°C温度下烘干，使水分降至12%至13%。

#### 五、质量特色

**1 . 感官特色：**菌盖红褐色或棕褐色，表面附着孢子粉，除鹿角灵芝外菌盖直径≥6cm，菌盖厚度≥0.8cm；菌柄粗壮，有光泽，长度≤2cm。

**2 . 理化指标：**灰分≤1.0%，粗蛋白≥7.0%，粗脂肪0.70%至0.85%。



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

### 黄梅鱼面质量技术要求

#### 一、主要原辅料要求

1. **淡水鱼**：产地范围内的活青鱼、活草鱼及活鲢鱼等。
2. **红薯淀粉**：产地范围内的红薯淀粉。
3. **生产用水**：产地范围内饮用水，水质符合国家相关标准。

#### 二、加工工艺

1. **加工时间**：9月至翌年的5月。
2. **工艺流程**：选鱼→捣碎→和面→压延→蒸制→成型→烘干/晾晒→包装。
3. **工艺要点**：
  - (1) **选鱼**：捕捞后活鱼去鳞、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:红薯淀粉按1:1,加入水、食盐等辅料拌合均匀。
  - (4) **压延**：将坯料压延成1.0mm至2.0mm厚。
  - (5) **蒸制**：蒸制8分钟至10分钟。

#### 三、质量特色

1. **感官特色**：产品为青色或淡黄色、光滑油润，均匀一致，具有鱼香味，炸食酥口焦脆、炒食柔软爽口，煮食不混汤。
2. **理化指标**：淀粉含量50%至60%，水分含量≤14%，蛋白质含量≥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5

### 麻城福白菊质量技术要求

#### 一、品种

红心大白菊、小白菊。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔200m至800m，土壤黄棕壤；有机质含量≥1.0，pH值6.0至7.5。

#### 三、栽培管理

1. **母株**：选择健壮、无病虫害的单株，摘花后剪茎，将根莖挖起栽入育苗地，覆盖土渣肥或腐熟厩肥越冬。

2. 育苗：4月上旬，用母株茎基蘖芽扦插育苗。

3. 移栽：5月上中旬，扦插苗高18cm至22cm移植大田。密度每667 m<sup>2</sup>（亩）2800株至3500株。

4. 打顶：打顶3次，时间6月上旬，7月中旬，8月下旬。

5. 施肥：施基肥每667 m<sup>2</sup>（亩）腐熟有机肥≥500kg。

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、采收

1. 时间：10月下旬至12月上旬。

#### 2. 分级：

（1）胎花：花瓣伸出花蕾、花瓣嫩黄微曲卷、花蕊未外露；

（2）特级：“头花”，花型完整、花瓣玉白厚实、花瓣深黄、花朵大小均匀，无霜打花；

（3）一级：“二花”，花型较完整、花瓣洁白厚实、花蕊深黄、花朵大小均匀，无霜打花；

（4）二级：“三花”，花型基本完整、花瓣洁白稍薄、花蕊黄、花朵大小较均匀，霜打花≤5%；

#### 五、加工工艺

1. 传统工艺流程：上笼→杀青→晾晒→成品（菊花饼）。

2. 现代工艺流程：蒸汽或微波杀青→烘烤→朵状干货。

#### 六、质量特色

#### 1. 感官特色：

项目	花型	花色	汤色
胎花	花瓣伸出花蕾、微曲卷、花蕊未外露	花瓣嫩黄	金黄带绿
特级	菊花饼或完整朵花，花瓣厚实，花朵大小均匀；	花瓣白、略有微黄，花蕊深黄，色泽均匀	金黄带绿
一级	菊花饼或完整朵花，花瓣厚实，花朵大小较均匀；生花、汤花≤3%	花瓣白、略有微黄，花蕊深黄，色泽较均匀	金黄带绿
二级	菊花饼或较完整朵花，花瓣较厚实，花朵大小基本均匀；生花、汤花≤6%	花瓣白、有微黄，花蕊黄，色泽基本均匀	黄中带绿

2. 理化指标：水分≤13.0%，总灰分≤8.0%，总黄酮≥3.0%，绿原酸≥0.2%，含杂率≤0.5%。

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。

## 梅子贡茶质量技术要求

## 一、品种

福鼎大白茶及产地范围内适制梅子贡茶的其他品种。

## 二、立地条件

产地范围内海拔400m至1200m，土壤黄棕壤，pH值4.5至6.5，有机质 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 0.6\text{m}$ 。

## 三、栽培管理

**1. 栽植：**分扦插苗和实生苗两种方式。扦插苗3月上旬至中旬、10月中旬至下旬栽植，双行每667 m<sup>2</sup>（亩）栽植2400丛至3000丛、7500株至8000株，单行每667 m<sup>2</sup>（亩）栽植1300丛至1400丛、4000株至4500株；实生苗11月至翌年2月播种，双行种植，每穴茶种4粒至5粒。

**2. 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、采摘

4月上旬至5月上旬，人工采摘，采单芽、一芽一叶。

## 五、加工工艺

**1. 工艺流程：**摊青→杀青→揉捻→初干→紧条→足干。

**2. 工艺要点：**

**(1) 摊青：**时间6小时至8小时，摊叶厚度 $\leq 3\text{cm}$ 。

**(2) 杀青：**温度180℃至220℃。

**(3) 揉捻：**成条率 $\geq 90\%$ 。

**(4) 初干：**用烘干机干燥。温度100℃至120℃。

**(5) 紧条：**手工紧条。

**(6) 足干：**温度80℃至90℃。

## 六、质量特色

**1. 感官特色：**细秀显毫，匀整，色泽翠绿；香气清高，滋味鲜醇，汤色嫩绿明亮，叶底嫩匀绿亮。

**2. 理化指标：**

项目	指标
水分(%) $\leq$	6.5
水浸出物(%) $\geq$	36.0
茶多酚(%) $\geq$	28.5
游离氨基酸(%) $\leq$	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7

### 黄梅荷叶茶质量技术要求

#### 一、原料

产地范围内龙感湖区的野生荷叶。

#### 二、采摘

5月中旬至8月中旬，人工采摘。

#### 三、加工工艺

1. 工艺流程：清洗→分切→沥水→杀青（蒸头青→摊凉→蒸二青）→脱水→揉捻→干燥。

#### 2. 工艺要点：

(1) 杀青：两次蒸青，蒸头青温度150℃至180℃，时间4分钟至6分钟；蒸二青温度100℃至120℃，时间4分钟至6分钟。

(2) 脱水：热烘，温度180℃至220℃，时间20分钟至30分钟。

(3) 干燥：先毛火后足火，毛火温度100℃至120℃，时间13分钟至16分钟；足火温度70℃至90℃，时间30分钟至40分钟。

#### 四、质量特色

1. 感官特色：外形紧卷如螺，细小匀整，色泽灰绿，有荷叶清香。

#### 2. 理化指标：

项目		指标
水分（质量分数）/%	≤	7.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	18.0
黄酮（质量分数）/%	≥	4.0
可溶性糖（质量分数）/%	≥	4.0
总生物碱（质量分数）/%	≥	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

### 竹山郧巴黄牛质量技术要求

#### 一、品种

郎巴黄牛。

## 二、饲养条件

**1. 饲养环境：**产地范围内秦巴山区地形，海拔500m至3000m，分布成片红三叶、白三叶、山豆根、野豌豆、杂灌木等天然植被，以堵河水系山涧溪流为水源。

**2. 饲料条件：**天然饲草为主，适量补饲青贮料或青干草。

**3. 饲养方式：**放牧与舍饲相结合。

**4. 圈舍条件：**地势高燥、排水通畅、背风向阳的平坦或缓坡地，水源充足。牛舍通风换气、保温隔热。

**5. 饲养管理：**

**(1) 犊牛饲养：**出生后48小时内吃上初乳。10日龄至15日龄补饲精料，1月龄补饲青绿多汁草料，4月龄至6月龄断奶。

**(2) 育成牛饲养：**放牧群养，日放牧≥6小时，回舍后补喂精料。冬季舍饲。

**(3) 去势：**非种用公牛在10月龄前去势。

**(4) 出栏：**2岁至3岁，阉牛体重340千克至460千克，母牛体重280千克至310千克。

**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。

## 三、屠宰加工

宰后1小时内清水冲洗胴体，-4℃至0℃环境下排酸24小时，后续分割、流通和销售过程中温度控制0℃至4℃。

## 四、质量特色

**1. 感官特色：**

**(1) 活体牛：**体型高大，结构匀称，肌肉丰满，颈侧皱褶明显，垂皮发达；被毛细密，毛色为黄色、板栗色或红黄色；角呈龙门形或笋形。公牛颈宽厚、粗短，粗壮结实，母牛颈较薄、稍长，细致紧凑。

**(2) 鲜肉：**肌肉有光泽，呈玫瑰红色，大理石花纹明显，肉质细嫩，外表微干或有风干膜，不粘手，指压后凹陷立即恢复。

**2. 理化指标：**外脊粗蛋白质含量≥20.3%，外脊脂肪含量≤1.95%。

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

附件9

## 广绿玉质量技术要求

### 一、原料要求

取材于产地范围出产的石英绢云母岩和绢云母岩。

### 二、工艺流程

相玉→规形→剔坯→凿坯→顺形→调俏→修光→磨光。

### 三、品种分类

品种	矿物	玉石类别	特征
----	----	------	----



		类别	
冻石	水白云母玉类	青绿冻石玉类	翠绿冻、竹叶青冻、艾叶绿冻、金星冻、淡绿冻、蓝天冻、鸭屎绿冻、迷彩绿、苔痕绿等
		白绿冻石玉类	丛林积雪（白中带绿）、白绿奇纹冻（白中带绿色奇纹意象）、金白绿冻等
		黄绿冻石玉类	黄玫瑰、黄绿奇纹冻、金星黄绿冻、银星黄绿冻等
		多彩冻玉类	秋景（黄中带绿）、五彩冻、冰地水草花（白色地中凝结水草花纹）等
		单色冻玉类	广东红、白眼冻（白色系）、牛角冻（黑色系）、鸡膏黄（黄色系）、坑底冻等
非冻软地	云母玉类	绿海金星、五花绿、黄线石、墨绿、白黑石、黄黑石、深秋黄、梅花白、奇纹绿等	水白云母岩：以绿色、白色、黄色，或两种颜色共生，主要矿物成分：水白云母（60%~98%）、细小白云母（5%~20%）  石英绢云母岩和绢云母岩：主要矿物成分绢云母（75%~90%）、石英（5%~20%）

#### 四、质量特色

**1. 感官特色：**质地温润、细腻，颜色丰富，纹理变化多样。外观特征呈不透明至半透明。光泽可见，油脂光泽、蜡状光泽、丝绸光泽。

类型	要求
原石	无明显人工痕迹，可以有轻微裂纹。
印石	手感平滑，印面平整，可以有轻微裂纹。上端带有印钮的，印钮应雕刻精美
工艺美术品	造型美观大方，因石施艺。可以有轻微裂纹

#### 2. 成品质量等级：

质量等级	要求		
	色泽	质地	加工工艺

一级品	颜色鲜艳，色彩绚丽，纯净无暇	质地细腻、温润，如冻石，隐晶质块体	雕刻线条准确流畅，物象生动形象
二级品	颜色丰富但欠鲜明	质地细腻，隐晶质块体	雕刻线条稍有瑕疵，物象生动形象
加工工艺的要求仅限于工艺美术品和带有印纽的印石。			

### 3. 理化指标：

(1) **矿物成分**：主要矿物成分绢云母（75%至90%）、石英（5%至20%）。

(2) **结构构造**：隐晶质结构、鳞片变晶结构。

(3) **摩氏硬度**：2.5至5.5。

(4) **密度**：2.40至3.30 (g/cm<sup>3</sup>)。

(5) **折射率**：1.56至1.61 (点测)。

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10

### 织金续断质量技术要求

#### 一、种源

川续断 (*Dipsacus asper* Wall.ex Henry)。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高度1200m至2000m。坡度≤13%，土壤类型为黄棕壤，砂质壤土，土壤有机质含量≥1.0%，土壤pH值6.5至8.0，耕作层≥30cm。

#### 三、栽培管理

1. **播种**：种子繁殖。春播2月下旬至4月上旬；秋播8月上旬至9月下旬。条播或穴播。条播每667 m<sup>2</sup> (亩)用种2.0kg至2.3kg，穴播每667 m<sup>2</sup> (亩)用种0.4kg至0.5kg，播后覆土1.0cm至1.5cm，每667 m<sup>2</sup> (亩)施用腐熟有机肥≥800kg。

2. **分株**：秋季用带芽根头及细根栽种，每穴1株至2株，行株距为50cm × 25cm，栽后浇水。

3. **移栽**：当年播种幼苗当年4月至7月或次年2月至4月移栽；秋播幼苗次年2月至4月移栽。

4. **定苗**：条播育苗苗高≥7cm后间苗，按株距15cm定苗。

5. **除草施肥**：每年除草2次至3次，每667 m<sup>2</sup> (亩)施腐熟有机肥700kg至1000kg。

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、采收加工

1. **采收时间**：春播第三年、秋播第二年11月下旬采挖。

2. **加工方法**：烘烤或晒干。将鲜根置沸水或蒸笼中蒸或烫至根稍软时取出，堆起，用稻草覆盖任其发酵至草上产生水珠时，再摊开晒干或烤至全干，去掉须根、泥土。

#### 五、质量特色

**1. 感官特色：**圆柱形，略扁，直径0.5cm至2.0cm。表面灰褐色或黄褐色，有多数明显而扭曲的纵皱纹及沟纹，可见横列的皮孔及样斑痕和少数须根痕。皮部墨绿色或棕色，外缘褐色。气微香，味苦，微甜而后涩。

**2. 理化指标：**水分含量≤9.5%，总灰分≤11.0%，酸不溶性灰分≤2.8%，浸出物≥45.0%，川续断皂苷VI≥2.0%。

**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须符合国家相关规定。

## 附件11

### 红岩葡萄质量技术要求

#### 一、品种

当地传统品种水晶葡萄。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔1000m至1200m。土壤类型为红壤、砂质壤土，pH值5.5至7.5，土壤有机质含量≥1.0%，土层厚度≥50cm。

#### 三、栽培管理

**1. 苗木繁育：**干径≥0.5cm，芽健壮、饱满，根系发达的一年生扦插苗或嫁接苗。

**2. 栽植时间：**每年11月至次年3月，葡萄落叶后至第二年萌芽前栽植。

**3. 栽植密度：**棚架式栽培每667 m<sup>2</sup>（亩）≤110株，篱架式栽培每667 m<sup>2</sup>（亩）≤120株。

**4. 水肥管理：**每年每667 m<sup>2</sup>（亩）施用腐熟有机肥≥2000kg。采收前10天停止灌水。

**5. 整形修剪：**12月下旬冬季修剪，篱架架面每 m<sup>2</sup> 结果母枝剪留量为8个至10个，棚架架面为6个至8个；生长期采用抹芽、定枝、摘心、除卷须、抹梢、绑蔓等措施对树体进行控制。

**6. 产量控制：**5月至6月果穗套袋，每667 m<sup>2</sup>（亩）产量≤1500kg。

**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、采收

8月中下旬。

#### 五、质量特色

**1. 感官特色：**穗型完整，圆柱形。果粒饱满，皮薄透亮，圆形或椭圆形。果面淡黄绿色，果粉明显。果实具有浓郁的蜜香味，肉厚，汁多，甜酸适口。

**2. 理化指标：**总糖含量≥16.0%，总酸含量≤0.7%。

**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12

### 道真玄参质量技术要求

#### 一、种源

玄参 (*Scrophularia ningpoeni* Hemsl)。

## 二、立地条件

产地范围内海拔高度1000m至2000m。土壤类型为黄壤土，砂壤土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，pH值5.5至7.5。

## 三、栽培管理

1. **栽种**：11月中旬至翌年2月中旬栽种，子芽繁殖。
2. **施肥**：齐苗后每667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥1000 kg至1500kg；苗高35cm后每667 m<sup>2</sup>(亩)施追腐熟有机肥500kg至1000kg。
3. **植株管理**：花蕾期摘除花蕾。
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、采收加工

1. **采收时间**：翌年11月中下旬采挖根茎。
2. **加工方法**：根茎摊开晾晒2天至3天，自然堆积“发汗”5天至7天，30℃至50℃下烘烤至根块缩干发黑。

## 五、质量特色

1. **感官特色**：呈圆锥形，中部略粗或上粗下细，根茎长 $\geq 6\text{cm}$ ，直径 $\geq 1.5\text{cm}$ 。表面灰黄色或灰褐色，有明显的纵沟和横向皮孔；断面乌黑色，微有光泽；具焦糖气，味甘、微苦；以水浸泡，水呈墨黑色。
2. **理化指标**：水分 $\leq 12.0\%$ ，总灰分 $\leq 5.0\%$ ，酸不溶性灰分 $\leq 1.8\%$ ，浸出物 $\geq 60.0\%$ ，哈巴昔和哈巴俄昔总量 $\geq 0.50\%$ 。
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13

### 织金头花蓼质量技术要求

## 一、种源

头花蓼(*Polygonum capitatum* Buch.-Ham. ex D.Don)。

## 二、立地条件

产地范围内海拔高度900m至1600m，土壤类型为黄棕壤，砂质壤土，土壤有机质含量 $\geq 1\%$ ，pH值4.5至7.5。

## 三、栽培管理

1. **繁殖方法**：分株繁殖。
2. **播种时间**：2月中旬至3月上旬。
3. **中耕除草**：齐苗及移栽1周后各除草1次。
4. **施肥**：定植前每667 m<sup>2</sup>(亩)施腐熟有机肥 $\geq 500\text{kg}$ 。
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、采收加工

1. **采收时间**：第1次在8月中旬至9月中旬，第2次在11月下旬。
2. **采收方法**：第1次割取茎叶，留长10cm茎枝，第2次齐地全部割取。
3. **加工方法**：

(1) 晒干：厚15cm至17cm，晒至含水量≤12%。

(2) 阴干或烘干：至含水量≤12%。

## 五、质量特色

1. 感官特色：红褐色或灰棕色，气微，味微苦涩。

2. 理化指标：水分含量≤11%，总灰分≤11.0%，酸不溶性灰分≤3.5%，槲皮素≥0.3%。

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14

### 洛党参质量技术要求

#### 一、种源

党参 (*Codonopsis tangshen* Oliv.)。

#### 二、立地条件

产地范围内海拔高度1300m至2000m。土壤类型为黄壤土，砂壤土，土壤有机质含量≥1.0%，土壤pH值6.5至8.0。

#### 三、栽培管理

1. 播种：春播3月下旬至4月上旬；秋播8月下旬至9月下旬。育苗移栽。

2. 移植：苗龄80天至90天移栽，密度每667 m<sup>2</sup> (亩) ≤22000株。

3. 除草追肥：每年除草2次至3次。每年每667 m<sup>2</sup> (亩)施腐熟有机肥1000kg至1500kg。

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、采收加工

1. 采收时间：移栽后第3年至第4年采收。

2. 加工方法：40℃至60℃烘干或自然晾干。

#### 五、质量特色

1. 感官特色：长圆柱形，稍弯曲，长≥25.0cm，直径≥1.0cm。表面黄白色至棕褐色，有不规则纵沟及皱缩；根破碎处可见黑褐色胶状物。质柔润，皮部较厚，常有裂隙。气香，味甜，嚼之无渣。无木质化。

2. 理化指标：水分≤13.0%，总灰分≤3.5%，浸出物≥60.0%，总多糖≥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必须符合国家相关规定。

## 附件15

### 习酒质量技术要求

#### 一、原料

1. 高粱：符合国家关于高粱的标准规定。

2. 小麦：符合国家关于小麦的标准规定。

3. 酿造用水：产地范围内地下水，符合国家关于生活饮用水标准规定。

4. 大曲：符合国家关于大曲的标准规定。



## 二、生产工艺流程

水 母糟 尾酒 尾酒

↓ ↓ ↓ ↓

下沙：高粱破碎→润粮→蒸粮→摊凉拌曲→堆积发酵→入窖

发酵→开窖取醅

↓

糙沙：高粱破碎→润粮→蒸粮→摊凉拌曲→堆积发酵→入窖

↑ ↑

水 交酒入库

发酵→开窖取醅→开窖取醅→蒸酒→七次酒丢糟

## 三、生产工艺控制参数

- 1. 高粱破碎**：下沙高粱破碎率17至20%，造沙高粱破碎率27至30%。
- 2. 润粮**：润粮水温 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ ，高粱量下沙800kg/堆，造沙400kg/堆，第二天粮堆温度 $\geq 45^{\circ}\text{C}$ 。
- 3. 蒸粮**：蒸粮汽压 $\leq 0.15\text{Mpa}$ ，蒸粮时间高粱下沙100至110分钟，造沙120至130分钟。
- 4. 摊凉拌曲**：下沙造沙24至30 $^{\circ}\text{C}$ ；烤酒26至38 $^{\circ}\text{C}$ ，室温高于上限时与室温平，曲药用量5%至8%。下沙、造沙期间尾酒用量为高粱量的2%至3%，尾酒酒精度10至15%vol。总加水量不得超过投入高粱量的58%。
- 5. 堆积发酵**：下沙、造沙23 $^{\circ}\text{C}$ 至26 $^{\circ}\text{C}$ ，烤酒26 $^{\circ}\text{C}$ 至32 $^{\circ}\text{C}$ ，室温超过上限时与室温平。堆积发酵，下沙酒醅酸度0.3%至0.6%，水分38%至41%，造沙酒醅酸度0.5%至0.8%，水分39%至43%，入窖酒醅中心温46 $^{\circ}\text{C}$ 至50 $^{\circ}\text{C}$ 。
- 6. 入窖发酵**：入窖后，窖池封闭完整。窖内发酵时间 $\geq 30$ 天。
- 7. 上甑蒸馏**：上甑汽压 $\leq 0.12\text{Mpa}$ ，上甑时间 $\geq 35$ 分钟，蒸馏汽压 $\leq 0.08\text{Mpa}$ ，蒸馏时间 $\geq 40$ 分钟，一次酒的酒精度 $\geq 57\%$ vol，二次酒的酒精度 $\geq 55\%$ vol，三次至五次酒的酒精度 $\geq 54\%$ vol，蒸馏摘酒起止温度35 $^{\circ}\text{C}$ 至45 $^{\circ}\text{C}$ 。

## 四、质量指标

- 1. 感官特色**：酒体无色或微黄，清亮透明，酱香突出，醇厚丰满，细腻体净，回味悠长，空杯留香持久。
- 2. 理化指标**：酒精度41%至58%vol，总酸（g/L，以乙酸计） $\geq 1.4$ ，总酯（g/L，乙酸乙酯计） $\geq 2.2$ ，己酸乙酯（g/L） $\leq 0.3$ ，固形物（g/L） $\leq 0.7$ 。
- 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16

## 庆阳苹果质量技术要求

### 一、品种

红富士系、元帅系、嘎拉系。

### 二、立地条件

产地范围内海拔1100至1800m，土壤类型为黑垆土、黄绵土，土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$ ，土层厚度 $\geq 1\text{m}$ ，土壤pH值6.5至8.3，总盐量

≤0.3%。

### 三、栽培管理

1. **苗木繁育**：乔化品种/八棱海棠或山定子，矮化品种/M26或SH/八棱海棠或山定子，嫁接繁殖。

2. **栽植**：栽植时间为3月下旬至4月中旬或10月上旬至11月上旬。乔化栽植密度≤60株每667 m<sup>2</sup>(亩)，矮化栽植密度≤120株每667 m<sup>2</sup>(亩)。

3. **施肥**：农家肥≥4000kg每667 m<sup>2</sup>(亩)，落叶后使用。

4. **整形修剪**：乔化品种选用小冠疏层形和良纺锤形，矮化品种选用纺锤形。冬季修剪与夏季修剪相结合。

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

8月中旬至10月下旬。

### 五、质量特色

1. **感官特色**：果肉致密、果形高桩、果色鲜红、蜡质层厚、酸甜适度、耐贮藏。

2. **理化指标**：

项目指标	品种		
	富士系	元帅系	嘎拉系
单果重(g)	180~240	180~240	140~180
果形指数	≥0.85	≥0.90	≥0.75
着色度(%)	≥85	≥90	≥80
果实硬度(kgf/cm <sup>2</sup> )	≥7.5	≥7.0	≥7.0
可溶性固形物(%)	≥15	≥12	≥13
可滴定酸(%)	≤0.25	≤0.3	≤0.3

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17

## 庆阳香包质量技术要求

### 一、原料要求

1. **面料**：多用丝绸或彩布，以红、黄、绿、蓝、白、黑、粉等色丝绸为主，应整洁美观，经纬紧密，色彩鲜艳。

2. **绣线**：多以蚕丝线、冰丝线为主，也用涤纶毛线，线絮为彩线，线色艳丽，绣线应与面料相配合。

3. **填充物**：选择符合国家相关卫生要求的棉花、丝绵、荞麦皮、桑叶、艾草等。

4. **配饰物**：与所表现的主体物相吻合，突出艺术特色。

5. **香料**：选用产自保护区范围内的木香、当归、铃铃香、艾叶、雄黄、丁香、茴香、藿香、苍术、防风、砂仁、金银花、甘松等中草药。

## 二、工艺要求

以纯手工传统工艺构思花样、抿背子、剪片、粘贴、绣花、做配里子、填充、撒药香、锁边、吊带打穗10道工艺程序进行加工制作。

## 三、针法及绣法要求

1. **常用针法**：有齐针、辫针、缉针、掺针、抢针、挽针、缠针、藏针、织针等40多种。

(1) **藏针类**：是一种将针线藏起来、使整个香包看不见针线的绣法。

(2) **绣平面类**：以齐针、辫针、缉针、掺针、抢针、挽针等针法来绣平面的绣法。

(3) **掺色和色类**：是指在一个颜色的绣面里掺入另一个颜色以形成颜色过渡的绣法。

(4) **绣点和线条类**：以很细的线迹形成点子，常用于点缀花蕊等纹样的绣法。

(5) **缠绕针类**：是一种针线相绕、结环成绣的绣法。

(6) **锦纹针类**：是指模仿织锦的纹样和纱线肌理来表现花型的一种绣法。

(7) **拴针类**：是用来固结绣线的针法。

(8) **钉线类**：是指使用较粗的绣线在布面上盘出图案，再另外用细线使用短平针将其垂直固定的绣法。

2. **常用绣法**：有铺绣、箔绣、堆绣、雕绣、织绣、缀绣、贴绣、挑花、盘金、钉绣等10大类。

(1) **鳞甲绣法类**：是绣鳞、羽类的针法。

(2) **拴针类**：是用来固结绣线的针法。

(3) **补绣类**：是把已绣好的绣片缝缀在底布上的一种绣法。

(4) **锦纹针类**：是指模仿织锦的纹样和纱线肌理来表现花型的一种绣法。


各种针法要根据画面要求应物施针，针脚整齐、线片光亮、紧密柔和、车拧到家。

## 四、质量特色

1. **感官特色**：构思巧妙淳朴，造型丰富，刺绣精美，色彩艳丽，香味浓郁。

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。

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

