

2009 年第 32 号

关于批准对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶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》，国家质检总局组织了对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶实施地理标志产品保护。

一、福鼎白茶

(一) 保护范围。

福鼎白茶地理标志产品保护范围为福建省福鼎市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

福鼎白茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省福鼎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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。福鼎白茶的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、永安鸡爪椒

(一) 保护范围。

永安鸡爪椒地理标志产品保护范围为福建省永安市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永安鸡爪椒地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省永安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，经福建省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。永安鸡爪椒的法定检测机构由福建省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 2）。

三、烟台海参

(一) 保护范围。

烟台海参地理标志产品保护范围为山东省烟台市芝罘区、莱山区、牟平区、烟台经济技术开发区、莱州市、龙口市、招远市、蓬莱市、海阳市、莱阳市、长岛县等 11 个县市区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

烟台海参地理标志产品保护范围内的生产者，可向山东省烟台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，由国家质检总局公告批准。烟台海参的法定检测机构由山东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 3）。

四、景阳鸡

(一) 保护范围。

景阳鸡地理标志产品保护范围为湖北省建始县景阳镇、官店镇、花坪乡、红岩寺镇、高坪镇等 5 个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

景阳鸡地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省建始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，由国家质检总局公告批准。景阳鸡的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件4)。

五、米仓山茶

(一) 保护范围。

米仓山茶地理标志产品保护范围为四川省旺苍县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

米仓山茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向四川省旺苍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，由国家质检总局公告批准。米仓山茶的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求(见附件5)。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对福鼎白茶、永安鸡爪椒、烟台海参、景阳鸡、米仓山茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1. 福鼎白茶质量技术要求

2. 永安鸡爪椒质量技术要求
3. 烟台海参质量技术要求
4. 景阳鸡质量技术要求
5. 米仓山茶质量技术要求

二〇〇九年五月四日

附件1：

福鼎白茶质量技术要求

(一) 品种。

福鼎大毫茶品种和其他适合加工白茶的品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 100 m 至 1000 m，坡度≤25°的红壤和黄壤丘陵地或山坡地；土壤有机质含量≥1%，pH 值 4.5 至 6.0。

(三) 栽培管理。

1. 苗木选择：选用无病虫害、生长健壮、根系正常的一年生扦插苗。
2. 建园：根据地形、地貌和原有植被情况合理规划茶园；坡度≥15°的应建立梯级茶园，茶园开垦深度 50 厘米以上。

3. 茶树种植:

(1) 种植时间: 春季 2 月中旬至 3 月上旬; 秋季 10 月下旬至 11 月下旬。

(2) 种植密度≤9 万株/ha。

4. 茶园耕锄:

秋季深耕宜于 10 月下旬至 11 月上、中采摘结束后进行, 深度 25cm 至 30cm 左右。

5. 茶园施肥: 基肥以有机肥为主, 施肥深度 20cm 以上, 每公顷饼肥施用量 3 吨以上或者农家有机肥 15 吨以上。追肥在茶叶开采前 20 天至 30 天开沟施入。

6. 茶树修剪: 幼龄茶园进行 3 次定型修剪; 成龄投产茶园通过轻修剪, 一般每年或隔年进行一次; 视树势情况确定重修剪或刈割重新培养树冠。

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) 鲜叶采摘。

1. 采摘的时间: 白毫银针的原料在每年清明前进行, 高级白牡丹原料每年谷雨前进行, 其他产品的原料在茶季生产季节均可进行。

2. 采摘原则: 白毫银针坚持“十不采”, 即雨天不采, 露水未干不采, 细瘦芽不采, 紫色芽头不采, 人为损伤芽不采, 虫伤芽不采, 开心芽不采, 空心芽不采, 病态芽不采, 霜冻伤芽不采。白牡丹坚持“三不采”: 一是季节未到不采摘; 二是雨天不采摘; 三是露水未干不采摘。

3. 采摘标准: 白毫银针原料为只采 1 个单芽, 白牡丹的原料为采 1 芽 1 叶或 1 芽 2 叶, 新工艺白茶采 1 芽 1 至 3 叶。

(五) 加工工艺。

1. 白毫银针和白牡丹:

工艺流程: 鲜叶→萎凋→烘焙→毛茶→拣剔→复焙→成品茶。

加工工艺:

(1) 萎凋:

① 室内温、湿度: 采用自然萎凋工艺的春茶, 萎凋温度 15°C 至 25°C, 夏秋茶温度 25°C 至 35°C。加温萎凋室内温度 25 至 35°C。

② 萎凋时间: 正常气候的自然萎凋总历时 40-60 小时; 加温萎凋总历时 16 至 24 小时。

③ 萎凋终点时的萎凋叶含水量为 18% 至 26%。

④ 萎凋程度: 萎凋芽叶毫色银白, 叶色转变为灰绿或深绿; 叶缘自然干缩或垂卷, 芽尖、嫩梗呈“翘尾”状。

(2) 拣剔: 高档白茶应拣去腊叶、黄叶、红张叶、粗老叶及非茶类夹杂物; 中档白茶应拣去腊叶、黄叶、粗老叶及非茶类夹杂物。

(3) 烘焙: 烘焙次数 2 至 3 次, 温度 80°C 至 110°C, 历时 10 至 20 分钟。

2. 新工艺白茶:

(1) 工艺流程: 鲜叶→萎凋→(轻揉)→烘焙→毛茶→整形→拣剔→复焙→成品茶。

(2) 加工工艺:

①萎凋:一般自然萎凋需 24 至 48h, 室内加温萎凋 12 至 18h, 萎凋槽加温萎凋 8 至 10h。萎凋叶一般失水 26%至 30%。

②轻揉捻:一般春季茶青轻揉 3 至 5min, 夏秋季茶青视情适当延长。

③烘焙:烘焙温度 100°C至 130°C。

(六) 质量特色。

1. 感官特色:色泽墨绿或灰绿,毫显、色银白;口感甘醇、爽口;芽头肥壮、叶张肥嫩;毫香浓郁持久,并伴有花香;汤色杏黄明亮;叶底柔软明亮。白茶按原料及加工工艺的不同分白毫银针、白牡丹、新工艺白茶。

(1) 白毫银针:

品质		级别	特 级	一 级
外形	条索	肥壮,挺直	尚肥壮、挺直	
	色泽	银白,雪亮	鲜白,匀亮	
	匀整度	匀整	尚匀整	
	净度	洁净	洁净	
内质	香气	毫香、浓郁	毫香、持久	
	滋味	甘醇、爽口	鲜醇、爽口	
	汤色	杏黄、清澈	浅黄、清澈	
	叶底	柔软、明亮	柔软、匀亮	

(2) 白牡丹:

品质		级别	特级	一级	二级
外形	条索	叶张幼嫩毫芽多而肥壮	叶张尚嫩,毫芽显,	叶张欠嫩,毫芽尚显	
	匀整度	芽叶连枝,叶缘垂卷、匀整	芽叶连枝,叶缘略卷、尚匀整	芽叶稍有破张,尚匀整	
	色泽	灰绿或墨绿,匀和	灰绿或墨绿,尚匀和	欠匀,略带红张	
	净度	洁净	尚洁净	欠洁净	
内质	香气	鲜爽,毫香显	纯爽,有毫香	纯正,略有毫香	
	汤色	杏黄,清澈	深杏黄,清澈	深黄,尚清澈	
	滋味	甘醇爽口	尚甘醇爽口	清醇	
	叶底	肥嫩,匀亮	柔软,尚匀亮	欠匀亮	

(3) 新工艺白茶:

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	色 泽	匀 整 度	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特级	显毫 卷曲	墨绿	匀整	洁净	清高 嫩香	醇厚 爽口	浅黄明 亮	匀嫩

一级	尚显毫 卷曲	褐绿	尚匀整	尚洁净	尚清高嫩香	醇厚	深黄清 澈	匀整
----	-----------	----	-----	-----	-------	----	----------	----

2. 理化指标:

项 目	指 标
水分(质量分数) /%	≤7.0
总灰分(质量分数) /%	≤6.5
粉末(不含白毫银针)(质量分数) /%	≤1.0

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 2:

永安鸡爪椒质量技术要求

(一) 品种。

七叶鸡爪椒。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 150m 至 500m。土壤为壤土、砂壤土，土壤 pH 值 6 至 7，有机质含量 ≥1.5%。

(三) 栽培管理。

1. 耕作制度: 水旱轮作。
2. 种苗培育: 播种时间为 11 月上旬至 12 月，苗龄约 90 天，真叶 9 片至 11 片，带大花蕊定植。

3. 大田栽培:

(1) 定植: 采用高畦栽培，每公顷 42000 株至 45000 株。
(2) 肥水管理: 注重增施磷钾肥，每公顷施总氮 ≤225kg，有机肥 ≥15000 kg，基肥比例大于 40%，返苗后用药肥浇根。

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。

5. 采收: 4 月上旬至 6 月中旬，果长 9cm 至 15 cm。

(四) 质量特色。

1. 感官特色: 果皮绿色、光滑、光泽性强，果直、空腔小，肉质脆、嫩、微辣，果长 9cm 至 15cm，横径 1.2cm 至 1.8cm。

2. 理化指标:

总糖 ≥6.8%，蛋白质 ≥1.6%，粗纤维 ≤0.2%，维生素 C ≥152mg / 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 3:

烟台海参质量技术要求

(一) 养殖海域环境。

位于东经 119°33' 至 121°56'，北纬 36°16' 至 38°23' 之间。水温周年变化在 -1.0°C 至 28°C 间，冬季少有结冰；海水盐度在 28‰ 至 32‰；pH 值为 7.8 至 8.2。烟台海参生长环境应符合 GB11607 渔业水质标准。

(二) 生产工艺。

1. 育苗：

(1) 亲参选择：以自然海区采捕的烟台海参，选择体长 20cm 以上、体重 200g 以上、肥满无损伤、活力强的个体作为亲参。

(2) 亲参管理：培育池每个容积 10m³ 至 50m³。有效水深 80cm 至 150cm。蓄养密度 15 只/m³ 至 30 只/m³。若升温促熟时，亲参入池 3 天后，每天升温 0.5°C 至 1°C，升至 13°C 至 15°C 保持恒温，人工促熟。光照强度 700 Lx 至 2000Lx。

(3) 采卵孵化：以自然排卵为主，人工催产为辅。孵化密度 10 粒/mL 至 20 粒/mL，孵化水温为 19°C 至 23°C。

(4) 幼体培育：幼体培育密度 0.2 个/mL 至 0.6 个/mL 为宜。日换水 1 至 2 次，每次 1/3 至 1/2，换水温差小于 1°C，水温 19°C 至 25°C，DO>5mg/L，盐度 27‰ 至 33‰，pH 值 7.8 至 8.3，氨氮≤0.5mg/L，光照强度 500 Lx 至 1500 Lx。藻类的日投饵量在初耳幼体期为 1.5×10^4 cell/mL，中耳幼体期为 2×10^4 cell/mL 至 3×10^4 cell/mL，大耳幼体期为 4×10^4 cell/mL 至 5×10^4 cell/mL。

(5) 稚参培育：培育密度 0.1 只/cm² 至 0.6 只/cm² 的范围内增减。投饵以鼠尾藻磨碎液或人工配合饵料为主。稚参附着后必须不间断地充气，溶氧量>5mg/L。水温为 18°C 至 27°C，光照强度为 1500 Lx 至 2500Lx，盐度为 25‰ 至 33‰。

2. 养成：

(1) 海底增养殖：

①海区选择：要选择风浪小，水质清澈，潮流畅通，流速缓慢，海底有岩礁、砾石、硬沙及海藻丛生的泥沙底质，水深 2m 至 15m 的海区。

②放苗密度：2 头/ m² 至 4 头/ m²。

③放苗时间：每年 4 月至 6 月或 10 月至 12 月。

④管理：底播增殖区严禁拖网渔船作业，及时清除敌害。

(2) 池塘养殖：

①池塘条件：无渗漏，不能有太厚的淤泥。池水日交换能力在 30% 至 50%，水深为 1.5m 以上，面积 1 公顷至 10 公顷为宜，放苗前要进行浸泡、清塘处理。

②人工造礁：放苗前 1 个月造礁。人工礁材料以石块、瓦片为主，尽量营造礁洞。礁体高度为 40cm 至 80cm。造礁数量为 150 m³/公顷至 1500 m³/公顷。

③苗种投放：苗种规格以体长 2cm 以上、健壮无病。放苗密度，体长 2cm 左右 (0.6g 左右)，10 万只/公顷至 15 万只/公顷为宜；体长 5cm 左右 (50g/只左右)，5 万只/公顷至 8 万只/公顷为宜。

④管理：适时适量换水。投喂及病害防治按照无公害养殖技术规范执行。

3. 收获：海参体重达到 150g 以上，参体自然伸长为 17cm 以上时可收获。春季、冬季、秋季，潜水采捕或放水后采捕。

4. 加工：

(1) 盐渍海参。

①剖割：用小刀在海参背部或腹部插刀，纵割一小口，长约参体的1/3。剖割后，摘除肠与呼吸树等内脏。用海水洗去污物。

②煮参：将4倍于参重的水煮沸后放入洗净的海参，猛火加热，用木铲搅拌，使其受热均匀，水面上的浮沫要及时去掉，煮沸20分钟即可，煮好的海参应及时捞出。

③腌制：将煮好的海参捞出，趁热加入40%的食盐搅拌均匀，使其降温；冷却后，把海参连同食盐及渗出的汤一起倒入缸中，缸顶加封顶盐后盖严，置于阴凉处保存。

(2) 干海参：

①盐煮：在锅中加入约占容积70%的饱和食盐水，烧沸后，将盐渍海参倒入锅内，并加入占参重10%的食盐，猛火加热，用木铲轻轻搅拌，及时除去浮沫；煮到30分钟时，捞出若干个观察，如参体表面见风即干，并有白霜似的盐粒结晶便可。

②拌灰：盐煮后的海参，应立即倒入木槽中趁热拌灰。每100kg海参用炭灰10kg。

③晾干：可采用自然晾干、机械烘干和低温冷冻干燥等方法。

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。

(三) 质量特色。

1. 感官特色：

(1) 活海参：体色黄绿或土黄或暗红或微黑色；皮质肥厚；4列不规则圆锥状疣足挺直、尖端无溃疡，体表无溃疡；口部触手能收缩紧闭；管足能伸缩自如、吸附力强，爬行正常。

(2) 盐渍海参：黑色，形状呈纺锤、无瘪扭，富弹性，口部触手内缩，圆锥状肉刺实挺，体表完整、无溃烂斑点；刀口齐直、外翻、白色；体腔紧缩、空隙小；内层纵环肌白色，无掺杂物。

3. 干海参：

(1) 盐干海参：灰白色或灰黑色，形状呈近圆柱带纺锤形、且略向背部弯曲；疣足（刺）粗圆直立；刀口直齐、外翻；头部石灰质骨环微露或外露；无非正常掺杂物。

(2) 淡干海参：黑色或灰黑色，体形肥满，肉质厚实，肉刺挺直无残，头部石灰质不露出，刀口直齐，无非正常掺杂物。

2. 理化指标：

(1) 活海参：皮层重占总体重50%以上。

(2) 水分≤65%。盐分≤22%。

(3) 干海参：

①盐干海参：盐分≤50%。水分≤12%。水发后与水发前重量比≥5.5。

②淡干海参：盐分≤20%，水分≤8%。水发后与水发前重量比≥8。

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4：

景阳鸡质量技术要求

(一) 选种、选配。

1. 选种：粟麻、黄麻。以个体发育良好，体质健壮，体格高大雄壮，胸深、胸角宽，公鸡雄性强，母鸡产蛋性能好，就巢性弱的个体作为种鸡。种鸡选择要经过初生，60 日龄，90 日龄，120 日龄，180 日龄的各阶段选择来确定留种。

2. 选配：选配采取同质选配原则，自然交配，按公母比 1：10 搭配，人工授精公母 1：40 搭配。

（二）饲养管理。

1. 育雏期：

(1) 温度要求：1 周龄内温度控制在 33℃至 35℃，以后每周降低 1℃至 2℃。

(2) 湿度要求：育雏室内相对湿度控制在 55%至 60%。

(3) 饲养密度：4 周龄前每平方米饲养密度 30 只以内，5 至 7 周龄时每平方米饲养密度在 15 只以内。

(4) 光照：1 周龄内每日 23 至 24 小时光照，1 周龄之后逐渐减少光照时间到自然光照。

(5) 饮水：雏鸡进舍 1 周内供给温开水，水温与室温一致，保持充足、清洁饮水。

(6) 日粮标准：日粮代谢能 12 兆焦/Kg，粗蛋白 20%，钙 0.9%，磷 0.65%，食盐 0.3%。

(7) 饲养方式：地面垫料平养或网上平养。

(8) 防疫规程：7 日龄鸡新城疫（滴鼻），12 日龄传支（滴鼻），25 日龄鸡新城疫（皮刺），32 日龄禽流感（皮注）。

2. 育成期：

(1) 饲养方式：放牧和舍饲相结合。放牧饲养密度每 100 平方米饲养 8 至 10 只为宜。笼养或地面平养密度 6 至 12 周龄每平方米饲养 10 只，13 至 20 周龄每平方米饲养 8 只。

(2) 饮水：采取自由饮水，保持充足清洁。

(3) 日粮：天然饲料与全价日粮相结合。日粮标准：育成前期日粮含代谢能 11.2 兆焦/ Kg，粗蛋白 17%，钙 0.8%，磷 0.65%，食盐 0.31%。育成后期日粮含代谢能 12 兆焦/ Kg，粗蛋白 15%，钙 0.9%，磷 0.65%，食盐 0.32%。

(4) 饲养管理：放养以自由采食饲料为主，给以少许原粮为辅（玉米、小麦、稻谷等），圈养以全价饲料为主，适当补喂青绿饲料。

(5) 鸡舍：通风良好，冬暖夏凉。

(6) 光照：采用自然光照。

(7) 出栏：120 至 180 日龄。

3. 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）质量特色。

1. 外貌特征：具有“红冠、绿耳、乌皮、黑腿、个大”的特征。

2. 胴体特征：皮肤乌黑，肌肉肉红，骨膜浅乌，切面有光泽；肌肉有弹性，指压后凹陷部位立即恢复原位。具有鸡肉正常气味，无异味。

3. 理化指标：上市体重：公鸡 1.5kg 至 2.5kg;母鸡 1.2kg 至 2.0kg。胴体重:公鸡 1.1kg 至 1.8kg；母鸡 0.8kg 至 1.5kg。蛋白质 \geq 20.5%，肌间脂肪 \geq 4%，氨基酸总量 \geq 20%，硒 \geq 1.0mg/kg。

4. 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 5：

米仓山茶质量技术要求

(一) 品种。

当地的中小叶群体种以及从群体种中选育出来的新品种。

(二) 立地条件。

保护区范围内海拔 600 至 1300 米，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，坡度在 25°以下的山坡地段。

(三) 茶树栽培。

1. 育苗：选择规定品种的穗条，采用短穗扦插繁殖。
2. 栽植时间：在 10 月中下旬至 11 月上旬或早春 2 月，进行栽植。
3. 栽植方法：双行双株错窝栽植，每公顷不大于 90000 株。
4. 施肥：以有机肥为主，无机肥为辅，有机肥和无机肥配合使用。年施肥四次，秋季亩施有机肥 1000 公斤以上，适当施用茶树配方肥。

5. 采摘时间：分春秋两季，分批留叶采摘。

6. 鲜叶采摘标准：

- (1) 特级鲜叶：芽头 90%以上、一芽一叶初展 < 10%。
- (2) 一级鲜叶：一芽一叶初展 > 80%以上、一芽一叶开展 < 20%。
- (3) 二级鲜叶：一芽二叶初展 > 70%、一芽二叶开展 < 30%。

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) 加工工艺要求。

鲜叶→摊青→杀青→摊凉→分筛→做形→初烘→摊凉→滚炒→摊凉→提香→精拣→分级→检验→恒温冷藏→包装

(五) 质量特色。

1. 感官特色：外形扁直，色泽翠绿，香气浓郁高长持久、栗香突出、带兰花香，滋味鲜爽醇厚，汤色嫩绿明亮，叶底嫩匀肥厚成朵，耐冲泡。

2. 理化指标：水浸出物 \geq 42%；含锌量 \geq 50mg/kg；含硒量 \geq 0.28mg/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。

二〇〇九年五月四日