

2010 年第 169 号

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对三杯香茶、大田肉兔、婺源荷包红鲤、武当榔梅、正骨水地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对三杯香茶、大田肉兔、婺源荷包红鲤、武当榔梅、正骨水实施地理标志产品保护。

一、三杯香茶

(一) 产地范围。

三杯香茶地理标志产品保护产地范围为浙江省泰顺县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三杯香茶地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向浙江省泰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，经浙江省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。三杯香茶的法定检测机构由浙江省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件 1）。

二、大田肉兔

(一) 产地范围。

大田肉兔地理标志产品保护产地范围为福建省大田县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

大田肉兔地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向福建省大田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，由国家质检总局公告批准。大田肉兔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、婺源荷包红鲤

(一) 产地范围。

婺源荷包红鲤地理标志产品保护产地范围为江西省婺源县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

婺源荷包红鲤地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向江西省婺源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，经江西省质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。婺源荷包红鲤的法定检测机构由江西省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、武当榔梅

(一) 产地范围。

武当榔梅地理标志产品保护产地范围为湖北省丹江口市武当山特区、土台乡、均县镇、习家店镇、蒿坪镇、凉水河镇、六里坪镇、土关垭镇、浪河镇、丁家营镇、石鼓镇、官山镇、盐池河镇、牛河林业开发管理区、大沟林业开发管理区、白杨坪林业开发管理区、三官殿办事处、丹赵路办事处等18个乡镇办（处、区）现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

武当榔梅地理标志产品保护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，由国家质检总局公告批准。武当榔梅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、正骨水

(一) 产地范围。

正骨水地理标志产品保护产地范围为广西壮族自治区玉林市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

正骨水地理标志产品保护产地范围内的生产者，可向广西壮族自治区玉林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，经广西壮族自治区质量技术监督局审核，由国家质检总局公告批准。正骨水的法定检测机构由广西壮族自治区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三杯香茶、大田肉兔、婺源荷包红鲤、武当榔梅、正骨水实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

附件：1.三杯香茶质量技术要求

2. 大田肉兔质量技术要求

3. 婺源荷包红鲤质量技术要求

4. 武当榔梅质量技术要求

5. 正骨水质量技术要求

二〇一〇年十二月三十一日

附件 1：

三杯香茶质量技术要求

（一）品种。

泰顺县本地中、小叶群体品种和其他适宜加工三杯香茶的优良品种。

（二）立地条件。

选择保护区范围内 海拔 200 米以上，土壤深厚的红壤或黄壤种植，土壤 pH 值 5.5 至 6.5，土壤有机质含量大于 1.0 %。

(三) 栽培管理。

1. 苗木繁殖：采用扦插繁殖，扦插时间为每年 9 月至 11 月。
2. 种植：
 - (1) 种植时间：春季 2 月中下旬；秋季 10 月中旬至 11 月下旬。
 - (2) 种植密度：单条植：每公顷苗数≤45000 株；双条植：每公顷苗数≤90000 株。
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) 鲜叶采摘。

1. 采摘的时间：为 2 月中旬至 5 月中旬。

2. 采摘标准：

级别	采摘标准
特级	一芽一叶初展至一芽一叶
一级	一芽一叶至一芽二叶
二级	一芽二叶至一芽三叶初展

(五) 加工工艺。

1. 工艺流程：摊青→杀青→揉捻→二青→三青→烘锅。
2. 加工工艺：
 - (1) 摊青：摊青厚度不超过 20cm，摊青叶失水率在 10% 至 15%。
 - (2) 杀青：杀青程度以减重率控制在 40%。
 - (3) 揉捻：揉捻程度以叶片组织破碎率达 45% 至 65%，成条率达 60% 至 80% 为宜。
 - (4) 二青：采用高温快烘法，风温 95℃ 至 115℃，摊叶厚度 2cm，时间一般 8 至 12 分钟，含水率在 40% 至 45% 下烘回潮。
 - (5) 三青：炒至含水率在 20% 左右时，出锅回潮。

(6) 煸锅：锅温 90°C至 100°C，炒至条索紧结，足干（即含水率 5%至 6%），出锅及时摊凉。

(六) 质量特色。

1. 感官特色：

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	细秀、翠绿	嫩香持久	鲜爽回甘	绿、明亮	嫩匀成朵
一级	紧秀、翠绿	栗香持久	鲜爽甘醇	绿、明亮	嫩绿匀齐
二级	紧结、绿润	栗香尚久	鲜醇	绿、尚明亮	嫩绿尚匀

2. 理化指标：

项目	指标
水分， % ≤	6.5
水浸出物， % ≥	37

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：

大田肉兔质量技术要求

(一) 品种。

福建兔（黑毛）。

(二) 饲养环境。

1. 场地：地势坡度小、背风向阳、干燥、排水、通风的山地，水源充足，环境安静，周边 100m 内有林地、草地。

2. 兔舍：坐北朝南，砖木结构，通风良好；兔舍高度与间距比大于 1 : 1，顶高大于 3m。

(三) 饲料。

1. 青饲料：以野苋菜、野豌豆、黑麦草、野苜蓿、车前草、蒲公英、青蒿及地瓜藤蔓为主。

2. 精饲料：以米糠、麦皮、玉米粉、豆饼粉为主原料进行混合。（四）饲养管理。
 1. 饲养方式：室内笼养。
 2. 饲养密度：种公母兔一兔一笼，占用面积不小于 $0.30\text{m}^2/\text{只}$ ；仔兔占用面积不小于 $0.05\text{m}^2/\text{只}$ ；幼兔占用面积不小于 $0.08\text{m}^2/\text{只}$ 。
 3. 温度、湿度：
 - (1) 温度：仔兔阶段环境温度控制在 25°C 至 30°C ；幼兔阶段环境温度控制在 15°C 至 25°C 。
 - (2) 环境相对湿度保持在 55% 至 65%。
 4. 日粮：
 - (1) 仔兔：哺乳 30d；20 日龄后补喂仔兔料，平均日饲喂 50g/只；
 - (2) 幼兔：青饲料不少于 500g/只；精饲料平均日饲喂 75g/只；
 5. 饮用水：大田县境内的山泉水、溪水、井水、地下水，保持饮水充足。
 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。

- (五) 质量特色。
1. 感官特色：
 - (1) 体型外貌：体型较短小，结实紧凑，臀部宽圆、头小嘴尖，具有黑毛、黑皮、黑眼、黑耳、黑爪“五黑”特征。成年兔雄性体长 30cm 至 38cm，胸围 22cm 至 32cm；雌性体长 32cm 至 39cm，胸围 24cm 至 35cm。
 - (2) 肉质：屠宰放血后，皮肉分明，肉质细嫩，肉色鲜红色有光泽，脂肪层薄，呈白色或微黄色。
 2. 理化指标：

项目	指标
上市日龄 (d)	150 ~ 180
体重 (kg)	1.5 ~ 2.8

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 3：

婺源荷包红鲤质量技术要求

(一) 种源。

鲤鱼 (*Cyprinus carpioL*) 。

(二) 环境条件。

水库、池塘、河流，水溶氧量 $\geq 5\text{mg/L}$ ，透明度 $\geq 30\text{cm}$ 。

(三) 养殖技术。

1. 鱼种要求：选择一龄鱼种，尾重 0.15kg 以上，体质健壮，体色橙红。

2. 放养时间：每年 2、3 月间。

3. 放养密度：混养为主，每公顷放 1500 至 2000 尾，同时适当搭配草、鲢、鳙、

等鱼种。

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) 捕捞。

商品鱼规格为尾重 0.75kg 以上，冬季捕捞。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：头小，尾短，背高，体宽，背部隆起，腹部肥大，形似荷包。体背、体侧橙红色，无斑点，腹部白色。口感肉嫩鲜美。
2. 理化指标：成鱼含肉率 $\geq 60\%$ ；粗蛋白含量 $\geq 18\%$ ；
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：

武当榔梅质量技术要求

(一) 品种。

当地原生品种。

(二) 立地条件。

土壤类型为黄棕壤或黄褐土，土壤质地为砂壤至中壤，地下水位在 80 cm 以下，土壤 pH 值 6.0 至 7.5，土壤有机质含量 $\geq 0.9\%$ ，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ 。

(三) 栽培管理。

1. 育苗：采用嫁接育苗。

2. 定植：

(1) 时间：春季定植时间为 2 至 3 月或秋季为 9 至 10 月；

(2) 密度：每公顷成年个体株数 ≤ 450 株。

3. 肥水管理：

(1) 施肥：以有机肥为主，每年施有机肥 $\geq 30000\text{kg}/\text{公顷}$ 。

(2) 灌水：每年的 5 至 6 月视园土壤墒情灌水 1 至 2 次。

4. 整形修剪：依据立地条件选择适宜的树形，培养好主侧枝和结果枝组，充分利用光能，合理负载。

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。

1. 采收时间：6月中下旬果实正常成熟，橙黄色果面 $\geq 80\%$ 时开始采收。

2. 采收要求：分批分级采收，应托手剪摘，存放容器内要有软衬。

(五) 质量特色。

1. 感官特色：果实橙黄色。果皮光洁细腻、光泽度好。果肉鲜艳、肉质柔软致密。口感芳香，风味甘甜，汁液丰富，酸甜适度。

2. 理化指标：

项 目	指 标	
	特 级	一 级
可溶性固形物（%）	≥ 16.0	≥ 14.0
单果重量（g）	≥ 45	≥ 40
可 食 率（%）	≥ 90	≥ 90

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 5:

正骨水质量技术要求

(一) 主要原药材产地要求。

生产正骨水所需的主要原药材五味藤、九龙川、莪术、海风藤、羊耳菊、穿壁风、横经席、鹰不扑、豆豉姜、买麻藤、香樟、碎骨木、千斤拔、两面针、虎杖等必须是玉林市行政区域内自然生长或经规范化种植生产的药材。五味藤、九龙川必须在每年 11 月份采收，并在 8 小时内进行清洗、浸泡、切制成片、晒干或烘干。

(二) 生产工艺流程。

二十六味，除徐长卿、两面针、降香、薄荷脑、樟脑及部分五味藤(41.7g)外，其余九龙川、羊耳菊、穿壁风、鹰不扑、豆豉姜、碎骨木、横经席、千斤拔、香樟、买麻藤、木

香、海风藤、土鳖虫、猪牙皂、香加皮、莪术、过江龙、虎杖、朱砂根、草乌等二十味及剩余的五味藤，置回流提取罐中，加入乙醇 1000ml 及水适量，密闭，加热回流提取 7 小时后，进行蒸馏，收集蒸馏液约 1200ml。徐长卿、两面针、降香及部分五味藤分别粉碎成粗粉，加入上述蒸馏液中，搅匀，浸渍 48 小时。取浸渍液，加入薄荷脑、樟脑，搅拌使溶解，滤过，调整总量至 1000ml，即得。

(三) 关键工艺。

1. 含醇量为 30% 的乙醇溶液作为提取溶媒。
2. 加热回流 7 小时，温度为 80°C 至 87°C。

(四) 质量特色。

1. 感官特色：本品为棕红色的澄清液体；气芳香。
2. 理化指标：

项目	指标
乙醇量/ (%)	56~66
挥发油/ (%)	≥9.5
丹皮酚/ (mg/ml)	≥0.10

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。