

2012 年第 205 号

质检总局关于批准对邵武碎铜茶、 永定万应茶、三元草珊瑚、米易何首乌、汉王山娃娃鱼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》，国家质检总局组织专家对邵武碎铜茶、永定万应茶、三元草珊瑚、米易何首乌、汉王山娃娃鱼地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准邵武碎铜茶、永定万应茶、三元草珊瑚、米易何首乌、汉王山娃娃鱼为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、邵武碎铜茶

(一) 产地范围。

邵武碎铜茶产地范围为福建省邵武市现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

邵武碎铜茶产地范围内的生产者，可向福建省邵武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，报国家质检总局核准后予以公告。邵武碎铜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、永定万应茶

(一) 产地范围。

永定万应茶产地范围为福建省永定县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

永定万应茶产地范围内的生产者，可向福建省永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，经福建省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。永定万应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 2）。

三、三元草珊瑚

(一) 产地范围。

三元草珊瑚产地范围为福建省三明市三元区现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

三元草珊瑚产地范围内的生产者，可向福建省三明市三元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，经福建省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。三元草珊瑚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 3）。

四、米易何首乌

(一) 产地范围。

米易何首乌产地范围为四川省米易县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

米易何首乌产地范围内的生产者，可向四川省米易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，报国家质检总局核准后予以公告。米易何首乌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4)。

五、汉王山娃娃鱼

(一) 产地范围。

汉王山娃娃鱼产地范围为四川省旺苍县黄洋镇、高阳镇、双汇镇、正源乡、英萃镇、鼓城乡、檬子乡、国华镇、福庆乡、盐河乡、天星乡、万家乡12个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

汉王山娃娃鱼产地范围内的生产者，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，报国家质检总局核准后予以公告。汉王山娃娃鱼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)。

特此公告。

附件：1. 邵武碎铜茶质量技术要求

2. 永定万应茶质量技术要求
3. 三元草珊瑚质量技术要求
4. 米易何首乌质量技术要求
5. 汉王山娃娃鱼质量技术要求

质检总局

2012年12月14日

附件 1

邵武碎铜茶质量技术要求

一、品种

安徽槠叶种、福云 6 号、武夷菜茶。

二、立地条件

产地范围内海拔 300 米至 800 米、坡度小于 25 度、pH 值 4.5 至 6.5，有机质含量
≥2%，土层深厚的红壤、红黄壤、黄壤，生态条件良好，远离污染源的低山或高丘。

三、栽培管理

1. 繁殖：采用无性繁殖，扦插育苗，夏插5月至6月上旬，秋插10月份，以夏插为宜。
2. 定植：春栽2月至3月上旬，秋栽10月，栽培密度控制在5万株/公顷以内。
3. 肥培管理：以有机肥为主，施肥深度 $\geq 20\text{cm}$ ，每公顷施有机肥 ≥ 3 吨。
4. 树冠培养：整形修剪，幼龄茶园进行3次定型修剪，成年茶园每年1次轻修剪。投产茶园树冠高度一般控制在60cm至70cm。
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、鲜叶采摘

采摘期在每年3月至5月中旬前，按照标准采摘一芽一叶初展至一芽二叶的新鲜芽叶。

五、加工工艺

1. 工艺流程：鲜叶采摘→摊青→杀青→揉捻→烘焙→精选。
2. 工艺要求：
 - (1) 摊青：竹制水筛摊晾，摊放厚度不超过5厘米，叶质由硬开始变软，叶色失去光泽，青色渐失，清香初显。

(2) 杀青：采用滚筒式杀青机。温度控制在 100°C 至 200°C，时间为 1 至 2 分钟。待到由鲜绿转为翠绿，叶面失光泽，手握成团，稍有弹性，叶质较柔软，折梗不断，清香显露时，起锅、摊晾。

(3) 揉捻：揉捻以加压“轻—重—轻”交替进行，以轻揉为主。嫩叶揉捻 20 至 25 分钟。

(4) 烘焙：烘二青：使用翻板式烘干机进行，以手捏茶叶有弹性，略有刺手感，叶色绿，无水闷味，含水量 40% 至 45% 为适度。及时摊凉，时间为 30 至 40 分钟。烘三青：采用翻板式烘干机进行，以烘坯含水量 18% 至 20%，条索收紧，有较强刺手感，手捻成片为适度。及时摊凉，时间为 1 至 2 小时。足干：采用烘干机进行，茶叶含水量低于 7%，手捻成末为适度，及时摊凉。

(5) 精选：除去片、末、梗，使成品茶粉末不超过 1.3%，拣去非茶类夹杂物。

六、质量特色

1. 感官特色：外形条细秀，色泽绿润、匀整洁净；汤色嫩绿，香鲜爽纯，栗香纯正，味鲜浓醇；叶底嫩绿，耐冲泡。
2. 理化指标：水浸出物≥40%，氨基酸≥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 2

永定万应茶质量技术要求

一、原辅材料要求

1. 原料：产地范围内生产的铁观音茶树鲜叶经乌龙茶工艺加工而成的铁观音干茶。
2. 辅料：符合《中华人民共和国药典》要求的小茴香、白豆蔻、砂仁、木香、檀香、肉桂、白芷、桔梗、羌活、明党、山楂、前胡、猪苓、木瓜、肉豆蔻、大胡、大黄、陈皮、薄荷、白术、丁香、槟榔、半夏、紫苏叶、茯苓、白扁豆、香附、苍术、厚朴、香薷、枳壳、泽泻、甘草等三十三味中草药。
3. 水：采用产地内金丰山脉下的山泉水，经过二级反渗透等特殊工艺加工。

二、生产技术要求

1. 原料的栽培与加工：
 - (1) 立地条件：产地范围内海拔 600m 以上的山地；土壤质地为略带砂性的红壤土；pH 值 4.5 至 5.6；有机物质含量 \geq 1.5%；层厚度 \geq 60 cm。
 - (2) 育苗：每年 9 月至 11 月采用扦插育苗。
 - (3) 定植：春栽 2 月中旬至 3 月上旬；秋栽 10 月下旬至 11 月下旬；合理密植。
 - (4) 施肥：施肥深度 \geq 20 cm，每公顷施有机肥 \geq 3 吨。
 - (5) 采摘：55% 至 65% 茶树新梢呈驻芽中开面时开采，采驻芽 3 至 4 叶。
 - (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。
- (7) 茶叶加工：
 - ① 工艺流程：晒青→摇青（凉青）→杀青→初揉→初烘→包揉→复烘→烘干→包装。

②关键工序要求：

晒青：以叶梢柔软，叶色转暗，新梢顶叶叶缘稍有下垂为适度。

摇青（凉青）：先慢后快，先轻后重，春茶多摇，夏茶少摇，看青做青，看天做青。

杀青：置200℃至220℃滚筒杀青机内炒3至5分钟。

包揉：反复包揉3至4次，每次10至15分钟。

初烘：将包揉后的茶叶置80℃至90℃烘干机上烘20至30分钟，以茶不粘手为度。

复烘：在80℃至90℃烘温下烘8至10分钟，以手握茶条稍有刺手感达七成干即可下机摊凉散热1小时。

烘干：文火慢焙，在70℃烘温下烘干约1至2小时。当手捻茶条即碎、手折茶梗易断，茶香显露即可下机摊凉散热。

包装：成品茶包装后入库备用。

2. 永定万应茶加工技术：

(1) 加工工艺流程：净选→炮制→配料→粉碎→灭菌→制粒→干燥→包装→成品入库。

(2) 关键工序要求：

①净选：原料分别经挑选、风选、水选、筛选、剪、切、刮削、剔除、刷、擦、火燎、碾串及泡洗等工序完成净选。

②炮制：切制后的药材经浸润软化后，及时干燥，并按传统制作工艺进行炮制。

③粉碎：配好的净药材倒入粉碎机中，将原料粉碎为中粉，过筛（筛网规格为 ≥ 80 目）。

④灭菌：将药粉、稻米粉和水，置混合机内混合，混合 10 分钟，制成软材。放多功能中成药灭菌柜蒸汽灭菌，时间为 60 分钟左右。

⑤制粒：将灭菌后的软材置制粒机，进行制颗粒，制粒筛网 16 目。

⑥干燥：用烘盘平装，厚度为 3.5 cm 至 4.5cm。放入烘箱内干燥，干燥起使温度 40°C 至 45°C，升温至 60°C 至 70°C，时间 8 至 13 小时，中途每隔 3 小时翻动调整，干燥后颗粒水分控制在 < 10%。

⑦包装：将永定万应茶颗粒置自动包装机进行包装；或将合格的颗粒置压片机压片后置自动片剂包装机包装。

⑧入库：按不同规格将产品外包装后入库贮存。

四、质量特色

1. 感官特色：

项 目	颗粒状	块 状
外 观	棕褐色颗粒状，颗粒色泽大 小均匀（12 目）	淡红褐色小扁圆形块状，边沿圆弧完整。大小、 厚度、色泽均匀（直径 21mm、厚度 10mm）
色 泽	棕褐色颗粒状或淡红褐色扁圆块状，色泽均匀。 开水泡或煎煮后汤色淡红棕色。	
气 味	具有纯正清檀的香味，无霉变味及其它异味。	

滋味	味微苦、香气浓郁、回甘留香，饮用后有神清气爽，肠胃清新感。
----	-------------------------------

2. 理化指标:

项 目	指 标
水溶性浸出物含量 (%)	≥ 30.0
水分含量 (%)	≤ 12
袋(块)重量(g)	$3\pm 8\%$

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 3

三元草珊瑚质量技术要求

一、种源

草珊瑚 (*Sarcandra glabra(Thunb.) Nakai*) 。

二、立地条件

产地范围内海拔高度 350m 至 750m, 阔叶林或针叶林, 土壤类型为红壤或黄红壤, pH 值 6.5 至 7.5, 郁闭度 0.4 至 0.7。

三、栽培管理

1. 栽培方式：阔叶林或针叶林下套种。

2. 苗木培育：

(1) 实生苗培育：播种时间2至3月，播种量为每 $667m^2$ 10kg至12.5kg。用0.5遮荫度的遮阴网全程遮阴。

(2) 扦插苗培育：插穗选择1至2年生健壮枝条，扦插时间3至5月，扦插密度为每 $667m^2$ 不超过267000株。用0.5遮荫度的遮阴网全程遮阴。

3. 种植：时间3至5月，种植密度每公顷不超过22500株。

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

冬季晴天，种植两年以上，割除下距茎基部3cm至5cm处的老熟茎枝。

五、干品加工

鲜品分级后，晾晒至干。

六、质量特色

1. 感官特色：

(1) 鲜品：株型紧凑，茎秆粗壮；叶面蜡质光泽度高，叶片均匀，顶端渐尖，基部楔形，边缘粗锯齿明显；口嚼叶片清香浓郁。

(2) 干品：茎圆柱形，直径0.3cm至1.3cm，细纵纹明显，断面有髓或中空。叶片表面光滑，叶柄近革质。香气浓，味微辛。用开水冲泡，清香浓郁，风味独特。

2. 理化指标：

(1) 鲜品：异嗪皮啶含量不低于0.03%（以干基计），迷迭香酸含量不低于0.03%（以干基计）。

(2) 干品：异嗪皮啶含量不低于0.03%，迷迭香酸含量不低于0.03%，水分小于15%。

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

米易何首乌质量技术要求

一、种源

何首乌(*Polygonum multi florum* Thunb.)。

二、立地条件

产地范围内海拔 1300 至 2200 米，土壤类型为山地红壤（黄红壤）和山地黄壤，质地为中壤至重壤土为主，pH 值为 6.0 至 7.5，有机质>1.0%。

三、栽培管理

1. 种苗培育：

(1) 种苗繁殖：每年 1 月至 9 月份，选优良、健壮的米易何首乌植株作采集母株。

(2) 扦插育苗：露地育苗，应盖小拱膜。棚内苗床的湿度和温度（适温为 20°C 至 25°C）。

(3) 起苗：出圃苗要求，苗高 15cm 至 25cm，有 1 至 2 条粗>1mm、长 3cm 以上的根或 3 条以上长 3cm 以上的须根，叶色新鲜、绿色，无病虫危害。

(4) 大田移栽：春秋两季进行移栽，每 667m²用种苗 4200 株，每窝定植 1 株。

2. 田间管理操作规程：米易何首乌种植采用搭架、少藤或者短藤方式栽培管理。每年 2 至 3 月发芽长叶前和 8 至 9 月开花前用 50 至 100Kg/667m²两次追施有机复合肥。

3. 采收：大田种植2年后于10至11月，挖出的米易何首乌按大小分别装筐。
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、加工流程

清洗→干燥→切片→检测→包装。

五、质量特色

1. 感官特色：

(1) 眼观：米易何首乌呈团块状或不规则纺锤形，长6至15cm，直径4cm至12cm，表面红棕色或红褐色，皱缩不平，有浅沟，并有横长皮孔样突起及细根痕。体质坚实，不易折断，断面浅黄棕色或浅红棕色，显粉性，皮部有4至11个类圆形异形维管束环列，形成云锦状花纹，中央无木心。

(2) 鼻嗅：浓郁的参香味。

(3) 品尝：味微苦而甘涩。

(4) 手摸：片型规整，坚实，不易折断。

2. 理化指标：含 $2,3,5,4'$ -四羟基二苯乙烯-2-O- β -D-葡萄糖苷 $\geq 2.2\%$ 。
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。

附件5

汉王山娃娃鱼质量技术要求

一、品种

大鲵 (*Andrias davidianus*)。

二、养殖环境条件

养殖环境要求安静、光线阴暗，水源充足、水质清新、无污染，符合国家养殖用水水质标准要求，水温 15℃至 20℃、pH 值 6.5 至 7.5、溶氧量 $\geq 4\text{mg/L}$ 。

三、生产方式

产地范围内人工养殖按个体大小、体质强弱，分级分池饲养。

四、养殖

1. 放养：放养密度为苗种阶段 40 至 80 尾/ m^2 ，成鲵阶段 5 至 10 尾/ m^2 ，放养规格个体体重之间不宜相差 50%。

2. 投饵：饵料主要为鲜活的小鲤鱼、小鲫鱼、野生小鱼等。

3. 捕捞：饲养期为 4 至 5 年，个体重 $\geq 1.5\text{kg}$ ，手工捕捉或网捕。

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、质量特色

1. 感官特色：背部黑褐色，腹部浅白或浅灰色，肉质细嫩，鲜美无油腻感，口感嫩滑爽口。

2. 理化指标：蛋白质含量 $\geq 17\%$ ，氨基酸含量 $\geq 14\%$ ，锌含量 $\geq 16\text{mg/kg}$ 。

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。