

团 体 标 准

T/YGPH 02—2018

全国团体标准信息平台

收藏级古树普洱茶（生茶）

Standard of Yunnan collection grade old tree pu'er tea (raw tea)

全国团体标准信息平台

2018 - 06 - 29 发布

2018 - 07 - 15 实施

云南省古树普洱茶收藏研究会 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准的全部技术内容为推荐性。

本标准参照了GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》，GB 3095-1996《空气环境质量标准》，GB 15618-1995《土壤环境质量标准》，GB/T 19630-2011《有机产品》，GPHB/T 8216-2017《古树普洱茶感官审评评分》，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 增加了收藏级古树普洱茶的定义；
- 增加了原生态古茶园的定义；
- 增加了全程手工不落地工艺的定义；
- 修改了古茶园的土壤及施肥管理；
- 修改了古茶园的产地环境条件；
- 修改了古树晒青毛茶初制及精制加工环境条件；
- 修改了普洱茶关于等级的划分；
- 修改了安全性指标关于农残及重金属检测项目。

本标准由云南省古树普洱茶收藏研究会（简称古普会）提出及归口，并在古普会推广应用。

本标准的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准起草人：黄小元。

全国团体标准信息平台

引 言

云南收藏级古树普洱茶，是云茶的根，中国茶的魂，世界茶的魄。

近十年来，古树普洱茶持续升温，为推动云茶发展发挥了重要作用。同时，由于古树普洱茶概念提出时间短，发展步伐快，涌现了诸多问题亟待解决。

云南省古树普洱茶收藏研究会（简称古普会）始终坚持致力于古树普洱茶的生命能量研究。创会会长、制茶工程师黄小元于2015年元月，开创性提出了对云南古树普洱茶分级的新思路。依据《云南古树普洱茶感官审评评分古普会标准》对品质划分为普世级、品鉴级、收藏级三个级别，并对三个级别的定义、要义、价值及特征作了详细阐述。2015年7月13日在古普会平台发布了收藏级古树普洱茶（生茶）标准（HXYB/T 82917—2015），在广大会员中广泛试行应用，得到了良好反应。

GPHB/T 82917—2017以GB/T 1.1—2009为基础标准起草，吸收整理了HXYB/T 82917—2015在一年多试行应用中的问题，对多处细节重新修改后形成了本标准。标准注重古树普洱茶的自身特点，结合原产地生产现状，以高标准、严要求提出了收藏级古树普洱茶制作的规范性技术要素。基于健康、生态的原则，拒绝使用不可预测的技术，避免带来健康和生态风险。希望依此标准提供生产有机产品的同时，关注人与生态系统的相互作用，探索自然环境与资源的可持续发展。

全国团体标准信息平台

收藏级古树普洱茶（生茶）

1 范围

本标准规定了收藏级古树普洱茶（生茶）的术语和定义、类型、等级与实物标准、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于收藏级古树普洱茶，不适用于规模化生产的常规古树普洱茶大宗商品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095-1996 空气环境质量标准
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 9833.6 紧压茶 第6部分：紧茶
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 15618-1995 土壤环境质量标准
- GB/T 22111-2008 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定（气象色谱—质谱法）
- GB/T 23205 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定（液相色谱—串联质谱法）
- NY/T 659 茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶贮存通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GPHB/T 8216-2017 古树普洱茶感官审评古普会团体标准

3 术语和定义

GB/T 22111 界定的，以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

收藏级古树普洱茶

以树龄超过 200 年的人工栽培原生态古茶园的云南晒青毛茶为原料，采用高标准严要求的全程手工不落地工艺制成，具有收藏级特征的茶叶。依据 T/YGPH 01-2018 古树普洱茶感官审评古普会团体标准，各项指标应符合甲级，审评综合得分在 90 分以上的。

其人文定义为：归于信仰与修行，妙用古茶能量来探知人与自然和谐共存密码的生命之叶。其要义为：古茶巅峰览众的胜寒历练，茶人心灵家园的情感交融，茶修圆满功成的信仰寄托，人与自然互动的无限可能。其特征为：一叶一世界，一物一菩提。其价值是：万物有灵，人茶合一。

3.2

原生态古茶园

树龄在 100 年以上人工栽培的自然状态生存下来的古茶园，具有原生性、源头性及整体性。

3.3

全程手工不落地工艺

茶叶制作以手工制作为主，工具为辅，全过程茶叶始终不落地的制作工艺。

3.4

收藏级特征

原料珍稀，精工制作，后期转化品质提升。

4 等级与实物标准

4.1 等级

收藏级古树普洱茶不分等级，只区分季节（春、秋茶）。

4.2 实物标准样

根据各古茶园不同山场气韵，春、秋季各制作实物标准样，紧压茶可以作技术拼配，并建立健全档案资料。

5 要求

5.1 产地环境条件

5.1.1 地理

云南境内北纬 21° 10′~26° 22′，东经 97° 31′~105° 38′ 的区域，海拔 1 200 m 以上（极个别小产区除外），古茶园离开交通主干道 50 m 以上，200 m 内茶农生活的寨子应处于古茶园的下方，300 m 内无常规农作物耕地，2 000 m 内没有现代化工业污染源。

5.1.2 气候

古茶园产地应具有立体气候特点，冬天严寒，夏天酷暑，雨量充沛，光照充足，云雾大。年均气温 14℃ 以上，最低气温不低于 -6℃，活动积温 4 600℃ 以上，年降雨量 1200 mm 以上，空气相对湿度 70 %~80 %，日照时数在 2 000 h 以上，日照百分率 40 %~50 %。

5.1.3 土壤

5.1.3.1 土壤 pH、重金属

应达到 GB 15618-1995 中环境 II 级标准规定，各项指标符合表 1 规定。

表 1 土壤环境质量重金属评价标准

单位：mg/kg

项目	浓度限值
pH	4.0~6.5
镉 Cd	≤ 0.30
汞 Hg	≤ 0.30
砷 As	≤ 40.0
铅 Pb	≤ 250.0
铜 Cu	≤ 50.0
铬 Cr	≤ 150.0
锌 Zn	≤ 200.0

5.1.3.2 土壤肥力

古茶园土壤肥力各项指标应符合表 2 规定。

表 2 土壤肥力

单位：g/kg

项目	要求
有机质	≥ 15.0
全钾	≥ 10.0
全氮	≥ 1.0

5.1.4 空气

古茶园环境空气质量应达到 GB 3095-1996 中 II 级标准规定，各项指标符合表 3。

表 3 空气质量标准

污染物名称	日平均 (mg/m ³)	1 小时平均 (mg/m ³)
二氧化硫	≤ 0.15	0.50
总悬浮颗粒物	≤ 0.30	——
全二氧化氮	≤ 0.20	0.12
一氧化氮	≤ 4.00	10.00
氮氧化物	≤ 0.10	0.15
可吸入颗粒物	≤ 0.15	——

5.2 茶树品种

云南栽培型及过渡型古茶树。

5.3 茶园管理

5.3.1 土壤管理

通过适当的耕作与栽培措施维持和提高土壤肥力。

5.3.2 施肥

当采用土地休闲措施无法满足茶树生长需要时，可使用天然有机肥、天然矿物肥料及微生物肥料，拒绝使用任何非天然来源、经过化学处理、添加化学成分物质的肥料。详见附录 A。

5.4 茶树修剪

在古茶树休眠期间可进行轻修剪。

5.5 病虫害防治

应遵循保持茶园生态系统平衡和生物多样性原则，综合运用各种防治措施，优先采用农业措施，创造有利于各类天敌繁衍的条件，尽量利用灯光、色彩诱杀，机械捕捉害虫，人工除草等措施。采用上法不能有效控制病虫害时，而且除此物质外没有其他生物的、物理的方法和有效管理技术，可使用附录 B 所列出的产品。

5.6 加工环境

5.6.1 初制环境

5.6.1.1 初制所应依山而建，离古茶园车程不超过 30 分钟，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源。

5.6.1.2 初制所应有能满足加工要求的鲜叶摊晾车间和专用晒场，材质要求水泥、竹木或不锈钢，晒场要求阳光充足，空气清新，所用保护性覆盖材料不能使用化学合成材料。

5.6.1.3 初制所用工具，凡直接接触茶叶的材料应使用天然材料或不锈钢，并定期消毒杀菌。

5.6.1.4 初制所加工区与员工生活区应严格分开。

5.6.1.5 加工人员所处工作、生活环境应感觉舒适。

5.6.2 精制环境

5.6.2.1 精制加工企业依法设立，符合国家产业政策，具备保证产品质量安全的必备条件。

5.6.2.2 厂房、仓库地面要硬实、平整、光洁，装修所使用的材料应环保。屋顶墙壁无污垢，室内粉尘最高允许浓度不得超出 10 mg/m^3 。

5.6.2.3 加工厂应远离垃圾场、粪池、交通主干道 500 m 以上，1 km 内无工业企业三废物质排放。

5.7 加工人员

5.7.1 加工人员每年度进行健康检查，取得健康证。

5.7.2 加工人员应保持个人卫生，进入加工场地应洗手、更衣，不得化妆、涂脂、喷洒香水，不得吸烟，工作时佩戴口罩。

5.7.3 杀青、揉捻、压饼、包装等关键技术人员从业时间至少 2 年以上。

5.8 加工工艺流程及要求

5.8.1 鲜叶采摘

采用全手工提手采摘，按照一芽二叶带嫩茎标准（如一芽三叶有嫩茎时，可适当放宽），盛具要求

清洁、无污染、透气性好。

5.8.2 鲜叶摊晾

摊晾应及时，防止鲜叶过热提前发酵，摊晾地点要通风避光，摊晾的茶叶要离地 0.5 m 以上。摊晾至茶叶青味散失。

5.8.3 杀青

全手工制作，杀青用具为铁锅或铜锅，热源为柴火。采用抖闷结合，要求均匀熟透，嫩茎熟而叶片不糊，无青草味和烟焦味。

5.8.4 揉捻

手工揉捻深透成条形，如一芽三叶或四叶较多时，可利用机械复揉一次。

5.8.5 日光干燥

茶叶堆放要均匀，离地面 0.3 m 以上，让每一片叶子充分接触阳光，一天内晒干，晒场要求通风透气防尘，并禁止茶叶在化学材料覆盖下闷干。

5.8.6 毛茶包装

毛茶晒干后要静止放上一天后装箱，纸箱内使用清洁环保内袋。

5.8.7 蒸压

晒青毛茶制成后静放三个月以上才能蒸压，蒸压前要清洗布袋并高温清洁杀菌，水箱用水应符合 GB 5749 规定，要更换过滤水，蒸压前按测定每批预制茶含水率，并计算确定称茶量。蒸压采用全手工石磨，饼形要求松紧适中，不脱边，不起皮。

5.8.8 干燥

茶饼蒸压解袋后，至阴凉通风处静放一天后入烘房，烘房内温度不宜超过 45 ℃，生熟茶应独立分开，干燥后茶饼应于阴凉通风处静放一天后包装。

5.8.9 包装

单饼包装采用双层棉纸，直接接触茶叶的内棉纸应符合食品级要求，背贴等粘糊应用环保材料自制。桶装采用笋壳包装，内袋用防水防潮的纸质。各种包装要求应符合 GB 7718、GB 11680、等相关标准要求。

5.9 质量要求

5.9.1 感官品质

依据 GPHB/T 8216-2017 古树普洱茶感官审评评分古普会标准，各项指标应符合甲级规定，综合得分应在 90 分以上，详见表 4。

表 4 感官品质特征

项目	等级	特征
形	甲	条索肥壮紧结，显毫，有嫩茎，饼形周正，叶底匀整
色	甲	干茶色泽亮润，汤色清透，有层次
香	甲	新茶花果香浓郁，有层次，冷香持久，水生香
味	甲	醇厚浓酽，回甘生津持久，有层次，协调性好
气	甲	清正，顺畅，茶气强，循环归中
饱满度	甲	茶汤饱满，粘稠，厚重
耐泡度	甲	经久耐泡，顺手泡十五次不掉水
活性与灵性	甲	茶显灵性，活性高，层次分明

5.9.2 紧压茶理化指标

各项指标应符合表 5 规定。

表 5 理化指标

项目	指标 (%)
水分 ≤	13.0
总灰分 ≤	7.5
水浸出物 ≥	38
茶多酚 ≥	24

5.9.3 安全性指标

5.9.3.1 紧压生茶微生物指标

应符合表 6 的规定。

表 6 微生物指标

项目	计量单位	标准要求
大肠菌群	MPN/100g	≤300
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	—	不得检出

5.9.3.2 紧压生茶农药残留指标

农药残留种类、检出限及限量标准依据欧盟最新法规执行，检测方法依据SGS实验室方法。

5.9.3.3 紧压生茶污染物的限量指标

重金属及稀土氧化物含量限量指标见表 7。

表 7 紧压生茶重金属含量限量指标

单位：mg/kg

名称	Pb 铅	As 砷	Hg 汞	Cd 镉	Cr 铬
限量指标，≤	5.0	2.0	0.3	1.0	5.0

5.9.4 质量管理

- 5.9.4.1 生产卫生规范应符合GB 14881 规定。
- 5.9.4.2 建立健全产品质量管理制度，形成具有可追溯性的质量安全管理体系。
- 5.9.4.3 原料、辅料和产品必须按批次由质检人员检验后方可进入下一生产工序，并做好检验记录。
- 5.9.4.4 每一批销售终端应作好记录，并保存十年以上。
- 5.9.4.5 建立产品信息完整档案，原始记录保存十年以上。

6 试验方法

6.1 取样和试样制备

- 6.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。
- 6.1.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官品质检验

按 GPHB/T 8216-2017 附录 A 执行。

6.3 理化指标检验

- 6.3.1 水分按 GB/T 8304 的规定执行。
- 6.3.2 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。
- 6.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.3.5 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

6.4 安全性指标检验

- 6.4.1 铅按 GB/T 5009.12 的规定执行。
- 6.4.2 稀土按 GB/T 5009.94 的规定执行。
- 6.4.3 乐果、六六六等 481 项农残按 GB/T 23204、GB/T 23205 及欧盟最新法规执行。
- 6.4.4 大肠菌群、致病菌按 GB/T 4789.3、GB/T 4789.21 的规定执行。
- 6.4.5 砷、汞、镉、铬按 NY/T 659 的规定执行。

6.5 净含量检验

预包装普洱茶产品净含量检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。计算按 GB/T 9833.6 中附录 C 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

- 7.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为同一批。
- 7.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。

7.3 型式检验

产品正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为 GB/T 22111 规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 判定原则

结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

7.4.2 实物质量判定

7.4.2.1 检验结果的全部项目均符合 GPHB/T 82917-2017 附录规定的要求，判定为合格。检验结果中有一项不合格时，则判定为不合格。

7.4.2.2 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味和安全性指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7.4.3 标签判定

全部项目均符合 GB 7718 和 GB/T 22111-2008 中 9.1 的规定，判定为合格；有任一项不符合 GB 7718 或 GB/T 22111-2008 中 9.1 的规定，判定为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 标签、标识应符合 GB/T 191、GB/T 6388、GB 7718 的规定。真实反映产品的属性（如：普洱茶（熟茶）、普洱茶（生茶））、净含量、制造者名称和地址、生产日期、保存期、贮存条件、质量等级、产品标准号等，标签、标识文字应清晰可见。

8.1.2 普洱茶包装应清晰标明“普洱茶（生茶）”或“普洱茶（熟茶）”。可使用不同的包装颜色。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GH/T 1070、GH/T 1071 的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输，并考虑到材料的生物降解及回收利用。

8.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

8.3 运输

8.3.1 产品适合任何运输工具运输，运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 应有足够的原料、辅料、半成品、成品仓库或场地。原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。

8.4.2 产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。

8.4.3 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

8.5 保存期

在符合通风、干燥、阴凉、无异味、无污染的贮存条件下，收藏级古树普洱茶适宜长期保存。

9 特别提示

9.1 云南收藏级古树普洱茶是上天给予云南独特的、神奇的馈赠，其文化意义远远大于商业价值，过渡商业开发违背茶道精神。保护好、利用好云南收藏级古树普洱茶功在当代，利在千秋。

9.2 深入研究云南收藏级古树普洱茶，积极推广古茶文化，其目的是唤醒人类珍惜资源，敬畏自然，以让古茶树长寿基因世代传衍，而并非激发茶友贪婪占有的欲望。古茶企、古茶商理应站在宇宙是人类共同家园的高度，冷静思考人与自然、社会共存的生命课题，在古茶保护中开发，在开发中保护的过程中，着重考量自然生态、社会发展与经济效益的动态平衡。

9.3 科学不能证明善良，也不能证明美。本标准旨在彰显人文情怀和匠人精神，当中诸多细节是基于我们对大自然的敬仰，对未知领域的敬畏，对事物完美的追求，对美好人生的寄托。因此，真诚希望茶界科技工作者除对古茶物质研究外，应努力吸收中华文化之精髓，引起对古树茶能量、信息的高度重视，从而早日开启云南古茶新篇章。

附 录 A
(资料性附录)

云南收藏级古树普洱茶古茶园土壤辅助培肥和改良物质

类别	名称和组分	使用条件
I 植物和动物来源	植物材料（秸秆、绿肥等）	
	木料、树皮、锯屑、刨花、木灰、木炭及腐殖酸类物质	来自采伐后未经化学处理的木材，地面覆盖或经过堆制
	蘑菇培养废料和蚯蚓培养基质	培养基的初始原料限于本附录中的产品，经过堆制
	草木灰	作为薪柴燃烧后的产品
	饼粕	不能使用化学产品加工的
II 矿物来源	钾矿粉	天然来源，未通过化学方法浓缩。氯含量少于 60%
	硼砂	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	微量元素	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	镁矿粉	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	硫磺	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	石灰石、石膏和白垩	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	粘土（如：珍珠岩、蛭石等）	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	氯化钠	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	石灰	仅用于茶园土壤 pH 值调节
	窑灰	未经化学处理、未添加化学合成物质
	碳酸钙镁	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	泻盐类	未经化学处理、未添加化学合成物质
III 微生物来源	可生物降解的微生物加工副产品，如酿酒和蒸馏酒行业的加工副产品	未添加化学合成物质
	天然存在的微生物提取物	未添加化学合成物质

注：1）只存在必要的情况下才能使用上述产品，使用的必要性要从产量、质量、环境安全、生态保护等方面进行综合评估；
2）产品应遵循有机物为先、矿物为后的顺序选用；
3）所选用产品的原材料采集不得影响自然环境稳定性和区内任何物种的生存。

附 录 B

(资料性附录)

云南收藏级古树普洱茶古茶园植物保护辅助产品

类别	名称和组分	使用条件
I 植物和动物来源	楝素（苦楝、印楝等提取物）	杀虫剂
	天然除虫菊素（除虫菊科植物提取液）	杀虫剂
	苦参碱及氧化苦参碱（苦参等提取物）	杀虫剂
	鱼藤酮类（如：毛鱼藤）	杀虫剂
	蛇床子素（蛇床子提取物）	杀虫、杀菌剂
	小檗碱（黄连、黄柏等提取物）	杀菌剂
	大黄素甲醚（大黄、虎杖等提取物）	杀菌剂
	天然诱集和杀线虫剂（如万寿菊、孔雀草、芥子油）	杀线虫剂
	天然酸（如：食醋、木醋和竹醋）	杀菌剂
	菇类蛋白多糖（蘑菇提取物）	杀菌剂
	牛奶	杀菌剂
	蜂胶	杀菌剂
	明胶	杀虫剂
	卵磷脂	杀真菌剂
	具有驱避作用的植物提取物（大蒜、薄荷、辣椒、花椒、薰衣草、柴胡、艾草的提取物）	驱避剂
II 矿物来源	昆虫天敌（如：赤眼蜂、瓢虫、草蛉等）	控制虫害
	氢氧化钙（石灰水）	杀真菌剂、杀虫剂
	硫磺	杀真菌剂、杀螨剂、驱避剂
	碳酸氢钾	杀真菌剂
	石醋油	杀虫剂、杀螨剂
	硅藻土	杀虫剂
	粘土（如：斑脱土、珍珠岩、蛭石、沸石等）	杀虫剂
	硅酸盐（硅酸钠、石英）	驱避剂
III 微生物来源	硫酸铁（3价铁离子）	杀软体动物剂
	真菌及真菌提取物（如：白僵菌、轮枝菌、木霉菌等）	杀虫、杀菌、除草剂
	细菌及细菌提取物（如：苏云金芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌、蜡质芽孢杆菌、地衣芽孢杆菌、荧光假单胞杆菌等）	杀虫、杀菌、除草剂
	病毒及病毒提取物（如：核型多角体病毒、颗粒体病毒等）	杀虫剂

附录B（续）
云南收藏级古树普洱茶古茶园植物保护辅助产品

类别	名称和组分	使用条件
IV 其他	氢氧化钙	杀真菌剂
	二氧化碳	杀虫剂，用于贮存设施
	乙醇	杀菌剂
	明矾	杀菌剂
	软皂（钾肥皂）	杀虫剂
	石英砂	杀真菌剂、杀螨剂、驱避剂
	昆虫性外激素	仅用于诱捕器和散发皿内
	磷酸氢二铵	引诱剂，只限于诱捕器中使用
V 诱捕器、屏障	物理措施（如：色彩诱器、机械诱捕器）	
	覆盖物（网）	
注 1：只存在必要的情况下才能使用上述产品，使用的必要性要从产量、质量、环境安全、生态保护等方面进行综合评估； 注 2：产品应遵循有机物为先、矿物为后的顺序选用； 注 3：所选用产品的原材料采集不得影响自然环境稳定性和区内任何物种的生存。		