

关于批准对崂山绿茶实施地理标志

产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对崂山绿茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对崂山绿茶实施地理标志产品保护。

一、保护范围

崂山绿茶地理标志产品保护范围以山东省青岛市崂山区人民政府《关于申请划定崂山绿茶地理标志产品保护产区的函》（崂政函〔2006〕2号）提出的范围为准，为山东省青岛市崂山区王哥庄、沙子口、中韩、北宅等4个街道办事处现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

黄山群体种、鸠坑种、祁门种、龙井43、福鼎大白茶等中小叶抗寒性较强的优良品种。

（二）立地条件。

要求选择背风向阳的半山坡或丘陵地，坡度在30°以下，土壤pH值4.5至6.8，土质深厚肥沃的花岗岩母岩棕壤土，有机质含量大于1.0%，土层厚度不低于60cm，地下水位在100cm以下。

（三）栽培技术。

1. 播种：采用单行或双行种植，每穴5至6粒种，出苗后定3至4株健壮苗。

2. 茶苗栽植：茶苗栽植的最佳时间为3月中、下旬和10月中、下旬，适当深栽，栽后浇足定根水，并进行保墒。

3. 新茶园种植适当密植、矮化、适当深栽，以提高茶树的抗旱与抗寒力。

4. 幼龄茶园管理：“以采代剪，培养茶蓬”。

越冬管理：主要采取“培土”或“打小弓棚法”。

5. 投产茶园管理“浇水，除大旱和追肥后及时浇水外，每年须浇好“催芽”、“润肥”、越冬水。

（四）采摘分级。

1. 采摘时间：每年4月中下旬至9月底为采摘期。

2. 采摘要求：

（1）卷曲绿茶：

特级鲜叶：为一芽一叶或一芽二叶初展，要求一芽一叶占总量16%至20%。芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致，色泽鲜绿，不得带蒂，无病叶、紫叶、鱼叶或红叶。

一级鲜叶：为一芽二叶或一芽三叶初展，要求一芽二叶占36%至50%，芽叶等长，大小基本一致，色泽新鲜，芽叶完整，无病叶、紫叶、鱼叶、红叶。

二级鲜叶：为一芽二叶、一芽三叶或对夹二、三叶，要求一芽二叶占21%~35%，色绿匀净，无杂质、病叶、紫叶、鱼叶、红叶。

三级鲜叶：为无芽或对夹三、四叶，要求色绿匀净，无杂质、病叶、紫叶、鱼叶、红叶。

（2）扁形绿茶：

特级鲜叶：一芽一叶初展为主，芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致，色泽鲜绿，不得带蒂，无病叶、紫叶、鱼叶或红叶。

一级鲜叶：一芽一叶为主、一芽一叶初展占10%芽叶等长，大小基本一致，叶间距短，叶与梗夹角小，色泽新鲜，芽叶完整，无病叶、紫叶、鱼叶、红叶。

二级鲜叶：一芽一叶为主、一叶为主不超过30%，要求色绿匀净，叶间距短，叶与梗夹角小，无杂质、病叶、紫叶、鱼叶、红叶。

三级鲜叶：一芽二叶或三叶初展、三叶不超过30%，不得色绿匀净，无杂质、病叶、紫叶、鱼叶、红叶。

3. 采摘方法：提手采，不应捋采或抓采，保持芽叶完整、新鲜、匀净。

（五）加工工艺。

1. 工艺流程：

（1）卷曲形：摊青→杀青→揉捻→二青→做形烘干→提香→包装→入库。

（2）扁形：摊青→杀青→理条→做形（压扁）→辉干→包装→入库。

2. 工艺要求：

茶鲜叶必须进行摊凉，摊放厚度不超过5cm，鲜叶失水率应控制在15%至20%之间。杀青投叶要均匀，应遵守“高

温杀青，先高后低；抛闷结合，多抛少闷；嫩叶老杀，老叶嫩杀”的原则选择不同的杀青工具、温度和时间。做形时按照先高后低的原则调整温度，进行理条、整形。卷曲茶机械揉捻时，投叶量以杀青叶占揉捻筒容积的 85%为宜，掌握的原则是：轻—重—轻原则，即嫩叶轻压轻揉，老叶重压长揉，嫩叶冷揉，老叶温揉；扁茶辉锅锅温为 70°C至 80°C左右，手法是抖、搭、推、磨相结合。

（六）质量特色。

1. 感官指标：

（1）卷曲茶：

外形：条索卷曲、细紧、匀整；不同级别茶叶色泽从翠绿到墨绿，但不得枯黄、断碎。内质：香气高，从嫩栗香到尚纯；汤色从嫩绿明亮到黄绿，但不得浑浊；滋味醇、无异味；叶底从嫩绿明亮到黄绿。

（2）扁形茶：

外形：外形扁平，不同级别茶叶从光滑到扁平；色泽从嫩绿到黄绿，匀整洁净。内质：香气高，从嫩香到纯正；滋味醇，无异味；汤色从嫩绿明亮到黄绿明亮；叶底从嫩绿明亮到黄亮。

2. 理化指标：

水浸出物 \geq 37%(m/m)，粗纤维 \leq 16.0% (m/m)；对特级和一级崂山绿茶，氨基酸 \geq 3%(m/m)。

三、专用标志使用

崂山绿茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向青岛市质量技术监督局崂山分局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对崂山绿茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十月二十六日