

关于批准对澄迈苦丁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》，我局组织了对澄迈苦丁茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对澄迈苦丁茶实施地理标志产品保护。

一、保护范围

澄迈苦丁茶地理标志产品保护范围以海南省澄迈县人民政府《关于界定澄迈苦丁茶地理标志产品保护地域范围的函》（澄府函[2004]180号）提出的范围为准，为东经 $109^{\circ}45'--110^{\circ}15'$ ，北纬 $19^{\circ}23'--20^{\circ}01'$ 的火山岩地区。

二、质量技术要求

（一）种源。

苦丁茶冬青（*Ilex kudingcha C.J.Tseng*）。

（二）立地条件。

保护范围内的火山岩沙质土壤，pH值4.6至4.9之间，有机质含量 $\geq 1.2\%$ 。

（三）栽培管理。

1.种苗繁育方法：从优良野生母树上选取枝条，经扦插繁殖培育优质种苗。

2.苗木定植：每年1至3月或8至9月份定植；种植密度每公顷不大于3330株。

3.肥水管理：允许施用羊粪、牛粪、豆饼、水肥、微生物肥、飞机草、稻草等无污染有机肥，禁止使用化肥；灌溉用水为火山岩地下水。

4.鲜叶采摘：每年农历一月至十月，上午露水干后摘茶，雨天不采摘，嫩度要求在一芽5叶以内，初展，叶片完整，无异物、异味。

（四）加工工艺流程。

苦丁茶叶鲜叶→分选→摊晾→杀青→揉捻→手工条索状做形或机器自然条形状做形→干燥（水份含量 $\leq 7\%$ ）→成品分选→质检→包装→入库。

（五）质量特色。

1.感观特色：条形紧结或自然条状，香气清醇持久，汤色绿中透黄，味道先苦后甘，耐冲泡。

2.理化指标：苦丁茶总皂甙含量 $\geq 18\%$ ，总黄酮含量 $\geq 13.1\%$ ，茶多酚含量 $\geq 16\%$ ，水浸出物 $\geq 45\%$ ，水不溶性灰分 $\leq 1.7\%$ 。

三、专用标志使用

澄迈苦丁茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向海南省澄迈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，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澄迈苦丁茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年六月二十日