

**关于批准对永春佛手
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》，我局组织了对永春佛手地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对永春佛手实施地理标志产品保护。

一、保护范围

永春佛手地理标志产品保护范围以福建省永春县人民政府《关于界定永春佛手茶地理标志产品保护范围的请示》（永政文〔2006〕65号）提出的范围为准，为福建省永春县现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 品种。

红芽佛手茶和绿芽佛手茶。

(二) 立地条件。

保护区域内海拔400米至800米，坡度小于25度，土壤为pH4.5至6.0的红壤。

(三) 栽培管理。

1. 种苗繁育：选生长健壮、半木质化、腋芽饱满的佛手茶枝条进行扦插育苗。夏插在4月底至5月中旬或6月中旬至6月下旬，秋插8月下旬至9月中旬，冬插11月至12月，以春插为好。

2. 科学建园：坡地砌筑水平梯田；合理密植，株距30厘米，行距80厘米至100厘米，定植密度≤6万株/公顷。

3. 土壤管理：施足有机肥，幼龄树氮、磷、钾比例为2:1:1，成年树比例为3:1:1。

4. 树冠管理：合理应用定型修剪、轻修剪、深修剪、重剪和台刈，保持树体旺盛生机，使茶园群体和个体通风透光，投产茶园树冠高度一般控制在80cm左右。

5. 采摘。采顶叶小开面至中开面（3至5分成熟）驻芽2至4叶嫩梢及对夹叶，春秋茶采“中开面”，夏暑茶采“小开面”。采摘时应根据新梢成熟度、芽叶大小、生长部位分批多次采摘，采下成熟度较一致的芽叶。大面积茶园可适当提前嫩采，分2至3批次采摘；新梢大的和小的应分开采摘，以便分开制作。

(二) 加工工艺。

1. 初制工艺：工艺流程是晒青→摇青→摊凉→杀青→包揉→初烘→复包揉→定型→足火。操作时应用灵活的“看青做青”技术，形成“绿叶红镶边”和带有特殊“佛手韵”及天然果香等“色、香、味”内质。

(1) 做青：晒青掌握失水率4%至10%，摇青、凉青多次交替进行。摇青要根据季节、气候、茶青质量等因素灵活掌握先轻后重，采取或“轻筛勤摇”或“慢筛重摇”，摇青一般3至4次，历时8h至16h，减重率为茶青重的6%至14%。

(2) 炒青：先利用高温迅速杀死叶内酶的活性，后在热的作用下，蒸发部分水分和青气味，使叶子变软，减重率为做青叶重量的18%至22%。

(3) 揉烘：包括揉捻、初烘、初包揉、复烘、复包揉、六道工序，初烘温度70℃至80℃，足火用50℃至60℃的火温慢焙直至足干。

2. 精制工艺：主要包括投料、筛分、风选、拣剔、烘焙、匀堆、摊凉、拼配包装等工序。

(三) 质量特色。

1. 保护等级：

(1) 毛茶：保护级别为一级至三级，对应的保护等次为一至六等，并分别在二、四、六等设立标准样。

(2) 精茶：保护级别为特级至三级，即：特、一、二、三级。

2. 感官指标：

(1) 毛茶：具有佛手茶品种特征，无非茶类夹杂物，无异味，无霉变。

等次		二等	四等	六等
外 形	条索	肥壮、圆结、重实、匀整	肥壮、紧结、匀整	卷曲结实、稍匀整
	色泽	砂绿油润	砂绿尚油润	乌绿稍带褐红
内 质	香气	浓郁幽长，品种特征明显	清高、品种特征明显	清纯，品种特征尚显
	汤色	金黄清澈明亮	橙黄清澈	橙黄尚清澈
	滋味	醇厚甘爽，品种特征明显	尚醇厚甘爽，品种特征尚明显	醇和、品种特征略显
	叶底	肥厚、软亮、匀整、边鲜红	尚肥厚、稍软亮、匀整、红边明	黄绿有红边、尚软、尚匀整

(2) 精茶：具有佛手茶品种特征，无非茶类夹杂物，无异味，无异臭，无霉变。

级别项目		特级	一级	二级	三级
外 形	条索	壮结重实	较壮结	尚壮结	稍粗松
	色 泽	乌油润	尚油润	稍带褐色	褐色
	整 碎	匀整	匀整	尚匀整	欠匀整
	净 度	匀净	匀净	尚匀净	带细梗轻片
内 质	香 气	浓郁幽长，品种特征极显	清高，品种特征明显	清醇，有品种特征	纯正

	滋味	醇厚甘爽，品种特征极显	醇厚，品种特征明显	尚醇厚，品种特征尚显	纯和
	汤色	金黄、清澈明亮	金黄、清澈	尚金黄清澈	橙黄
	叶底	肥厚软亮，匀整，红边明显	肥厚软亮，匀整，红边明显	尚软亮	稍花杂粗硬

3. 理化指标:

(1) 毛茶:

项 目	水 分	茶梗		粉 末	总灰分
		春秋茶	夏暑茶		
指标, %, ≤	7.0	10.0	12.0	1.3	6.5

(2) 精茶:

项 目	水 分	碎 茶	粉 末	总灰分
指标, %, ≤	6.0	12.0	1.3	6.5

三、专用标志使用

永春佛手地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省永春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永春佛手实施地理标志产品保护措施。
特此公告。

二〇〇六年十二月二十八日