

**2006 年第 176 号**  
**关于批准对龙峰茶**  
**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》，我局组织了对龙峰茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对龙峰茶实施地理标志产品保护。

### **一、保护范围**

龙峰茶地理标志产品保护范围以湖北省竹溪县人民政府《竹溪县人民政府关于界定“龙峰茶”地理标志产品保护地域范围的函》（溪政函〔2006〕11号）提出的范围为准，为湖北省竹溪县蒋家堰镇、中锋镇、龙坝乡、城关镇、水坪镇、县河镇、新洲乡、兵营乡、鄂坪乡、汇湾乡、泉溪镇、丰溪镇、天宝乡等13个乡镇，以及龙王垭茶场、梅子茶场、前进茶场、杨家扒综合农场、标湖林场、双竹林场、九里岗林场、王家山茶场、天池垭林场等9个县农林特场现辖行政区域。

### **二、质量技术要求**

#### **(一) 立地条件。**

海拔400米至1000米，茶园周围须有灌木、森林覆盖，土壤类型为黄棕壤，土壤pH值5.0至6.7，有机质含量在1.2%以上。

#### **(二) 品种。**

福鼎大白茶优良品系。

#### **(三) 栽培管理。**

1. 育苗：选择有性繁殖和无性繁殖方式，种苗质量符合GB11767—2003《茶树种苗》规定要求。
2. 茶园种植：栽植时间在早春期3至4月或晚秋期11月，栽培密度控制在10万株/公顷以内。
3. 肥培管理：以有机肥为主，配合施用催芽肥，亩施有机肥500公斤以上，催芽肥50公斤以上。
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。
5. 采摘：采摘单芽和一叶一芽，要求盛茶用器清洁、透气，不采摘病虫芽叶。鲜叶进厂后按标准及时分级验收、分级摊放。

#### **(四) 加工工艺。**

1. 制作工艺流程：采摘→摊青→杀青→揉捻→二青→紧条→足干→精选。
2. 摊青：时间为4至8小时，摊青厚度不能超过3厘米，摊青室内通风，避免阳光直射，摊青程度以茶叶含水量

72%左右为宜。

3. 杀青：高温杀青，先高后低，嫩叶老杀，老叶嫩杀，杀青温度控制在 210 至 230°C，杀青叶含水量掌握 60%左右。
4. 揉捻：揉捻采用 35 型、40 型揉捻机，揉捻方法采用冷揉，加压轻—重—轻，交替进行，以轻揉为主。
5. 二青：使用烘干机，温度 100 至 120°C，摊叶厚度不超过 0.5cm，茶叶含水量 40%左右。
6. 紧条：在带孔不锈钢平台灶上用手工整形紧条，温度 90 至 100°C，保证成条率达 90%以上。
7. 足干：选用名茶烘干机，温度 80 至 90°C，厚度不超过 0.5cm，茶叶含水量低于 7%。
8. 精选：在晴天进行，除去片、末、梗，使成品茶粉末不超过 1%，拣去非茶类夹杂物。

#### （五）质量特色。

##### 1. 感官特色：

外形紧细显毫，色泽嫩绿光润，匀整，属高香型茶叶，香气鲜嫩清高持久，带天然花香，滋味鲜醇甘爽，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩成朵。除外形特色外，龙峰茶显著的特点是香气高，带天然花香，滋味鲜醇甘爽。分为特一级、特二级、一级、二级共四个等级：

品 质	特一级	特二级	一 级	二 级
外 形	条索紧细显毫秀美，匀整，色泽嫩绿光润，无嫩茎。	条索紧细显毫秀美，匀整，色泽翠绿油润，稍有嫩茎。	条索紧细显毫，匀整，色泽翠绿，稍有嫩茎。	条索紧结显毫，尚匀整，色泽尚绿稍润，有嫩茎。
香 气	清高持久	清高持久	鲜浓	清香
汤 色	嫩绿明亮	清绿明亮	清绿明亮	黄绿明亮
滋 味	鲜醇甘爽	鲜醇甘爽	鲜醇	醇浓
叶 底	细嫩、匀齐、嫩绿明亮	细嫩匀整、嫩绿明亮。	细嫩匀整、黄绿明亮。	黄绿尚亮

##### 2. 理化指标：

水分≤6.5%、总灰分≤6.0%、游离氨基酸≥2.0%、粉末≤1.0%、碎茶≤2.0%、粗纤维≤13.5%、水浸出物≥40.0%。

#### 三、专用标志使用

龙峰茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省竹溪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龙峰茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年十一月三十日