

## 2005 年第 122 号

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对溪洲莓茶地理标志产品保护申请的审查，现批准自即日起对溪洲莓茶实施地理标志产品保护。

### 一、保护范围

溪洲莓茶地理标志产品保护范围以湖南省永顺县人民政府《关于将溪洲莓茶列入地理标志产品保护的请示》（永政[2004] 11 号）提出的范围为准，为湖南省永顺县现辖行政区域。

### 二、质量技术要求

#### （一）栽培技术。

- 1.土壤选择：人工栽培须选择红砂岩发育而成的土壤。
- 2.栽植密度：亩栽 1000 株，株行距为 20×33 厘米。定植时间为 11 月至翌年 2 月。
- 3.修剪：栽后第一年二次修剪，第一次在定植时，离地 50 厘米处剪去主枝；第二次定型剪为 6 至 7 月，在第一次基础上提高 20 至 30 厘米。以后每年在茶季结束后进行一次修剪，主要是剪除病虫枝、枯枝、交叉重叠枝等。
- 4.施肥：主要以有机肥为主，在每年茶季结束后一次性施入。

#### （二）鲜叶采摘。

每年的 3 月中旬至 5 月上旬采摘，新梢、嫩芽叶长度约 10 厘米。鲜叶要求嫩绿柔软，无机械损伤和夹杂物。鲜叶进厂后进行分级摊放，摊放时间 5 至 8 小时后切成长 2 厘米左右的小段进行加工。

#### （三）加工工艺流程。

- 1.杀青：分手工杀青和机械杀青两种方式。技术操作上分蒸气杀青和炒青。
- 2.揉捻：  
手揉：双手握叶成团，顺时针方向旋转团揉，先轻后重，揉至叶卷成条，白霜显露即可。  
机揉：揉捻时间和加压轻重根据原料老嫩适度掌握。
- 3.杀二青：采用炒或烘等方式进行，温度 80℃左右，炒或烘至 4 至 5 成干即可。
- 4.复揉：与初揉方法相同，只是加压或用力比初揉重一些。
- 5.解块：将揉捻成团的原料进行解块，采用手工或机械解块。
- 6.再揉：用力再次加重，揉至白霜满披即可。
- 7.摊放：揉捻叶要经一定时间的摊放，白霜才能更白，摊于簸箕内，时间 6 至 10 个小时。
- 8.干燥：  
日晒加烘焙：将茶坯放在竹席上或簸箕内，摊厚 2 至 3 厘米，中途翻运 3 至 5 次，晒至 7 成干，上烘笼用炭火烘至足干。  
直接烘干：用焙笼或烘干机烘，温度 50 至 80℃，掌握温度先高后低，摊叶厚 3 至 5 厘米，每隔 5 分钟翻一次，烘至足干。

#### （四）质量特色。

##### 1.感官：

条索：紧结纤细，卷曲，尚小巧匀齐。

包泽：银白，隐绿，鲜活。

香气：清高，悦鼻，鲜，持久。

汤色：黄绿明亮。

滋味：浓、醇爽、回味甘凉。

叶底：细嫩、黄绿、匀齐。

##### 2.理化指标：

氨基酸总量≥10.1%，黄酮≥2.9%。

### 三、专用标志使用

溪洲莓茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向永顺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溪洲莓茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇五年八月二十五日