

**2007年第57号**  
**关于批准对开化杜仲茶实施地理标志**  
**产品保护的公告**

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

### **一、保护范围**

开化杜仲茶地理标志产品保护范围以浙江省开化县人民政府《关于界定“杜康牌”开化杜仲茶原产地标记地理范围的函》（开政函〔2005〕6号）提出的范围为准，为浙江省开化县现辖行政区域。

### **二、质量技术要求**

#### **(一) 品种。**

选叶片相对较厚的华仲3号、5号。

#### **(二) 立地条件。**

选择背风向阳，海拔500至800米的温暖湿润山区丘陵地带。土壤pH值5.0至6.8，土质深厚肥沃，有机质含量在1.5%以上的中酸性土壤。

#### **(三) 栽培管理。**

1. 种植：选适合立地条件经深耕重施有机肥的山地，杜仲苗栽植的最佳时间为10月下旬至来年2月底前。

2. 密度：山地杜仲林为120至220株/666.7m<sup>2</sup>（亩），平地速生杜仲林为1000至1200株/666.7m<sup>2</sup>（亩）。

3. 管理：适时中耕除草，保持土壤疏松。在可能的条件下亩施农家肥500kg以上，饼肥150kg左右。

4. 修剪：控制顶端优势，扩大立体采摘面。幼林需3次定型修剪，速生林每年1次重修剪，以保证树势生长及鲜叶采摘方便。

#### **(四) 鲜叶采摘。**

每年3至4月采绿色小叶制作精制茶；5至10月采绿色大叶制袋泡茶。盛叶器需清洁、透气，严禁采黄叶、烂叶、干叶和枝丫；鲜叶进厂后按标准及时分级验收、分级摊放。

#### **(五) 加工。**

1. 工艺流程：采摘→摊青→杀青（袋泡茶需粉碎）→揉捻→二青→造型→足干→精选。

2. 摊青：时间4至8小时，厚度不超过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℃，杀青叶含水量掌握在60%左右。

4. 揉捻：由揉捻机冷揉，加压轻—重—轻，交替进行，以轻揉为主，防止挂丝。袋泡茶改粉碎，杜仲茶粗细控制在15至50目之间。

5. 二青：以叶厚不超0.5cm、温度调至100至120℃的烘干机，使杜仲茶叶含水量降至40%左右。

6. 造型：由揉捻机对茶胚进行整形，使成条率达90%以上。

7. 足干：用80至90℃的烘干机烘干，使其含水量低于7%。

8. 精选：除片、末、梗及夹杂物使成品茶粉末不超过1%。

#### **(六) 质量特色。**

##### **1. 感观特色：**

干茶松散色绿，用手轻揉有明显成团的杜仲胶丝相连，茶香明显，茶汤亮绿，茶底嫩绿。特点：绿茶型杜仲茶，带开化杜仲茶特有茶香，滋味鲜醇甘爽，有普通绿茶般口感。

产品分精制茶：特级、特一级、特二级；袋泡茶一级、二级；共五个等级。

##### **2. 理化指标：**

项 目	指 标 (%)	
	精制茶	袋泡茶
含水量		≤7.5
粗纤维含量	≤18.0	≤23.0
游离氨基酸	≥0.08	≥0.15
水浸出物含量	≥22	≥39
叶绿素		≥1.5

### 三、专用标志使用

开化杜仲茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向衢州出入境检验检疫局提出使用“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开化杜仲茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年三月二十日