

2007 年第 30 号

关于批准对坦洋工夫实施地理
标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对坦洋工夫地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对坦洋工夫实施地理标志产品保护。

一、保护范围

坦洋工夫地理标志产品保护范围以福建省福安市人民政府《关于划定坦洋工夫地理标志产品保护范围的意见》（安政文[2006]78号）提出的范围为准，为福建省福安市现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 茶树品种。

地方菜茶优良品系。

(二) 立地条件。

海拔高度 200 米至 700 米；土壤类型：红壤、黄壤；土壤有机质含量≥2.0%；pH 值在 4.5 至 6.0；坡度< 25 度。

(三) 茶树种植。

1. 繁殖方式：有性繁殖和无性繁殖。

(1) 有性繁殖：每年霜降前后采收当地茶园里已成熟的茶籽，12 月份或次年 1 月份用水浸泡 5 至 7 天，穴播。

(2) 无性繁殖：每年 10 月份，选用当地茶园性状优良的茶树枝条，利用短穗扦插技术集中育苗，次年 10 月至再次年 1 月，大田移栽。

2. 规格：种植分两种方式，一是丛式，二是单行条式。丛式茶园种植密度每 667 平方米（亩）600 丛左右。单行条式种植密度每 667 平方米（亩）3000 株左右。

(四) 茶园管理。

茶园施肥以有机肥为主。成年茶园 9 至 10 月份施用基肥，可施农家肥或经过堆沤的菜籽饼，结合秋季深耕施用。追肥结合春季中耕锄草进行饼。

幼年茶树通过定型修剪，培养丰产树型。

(五) 鲜叶采摘。

采摘标准为一芽一叶至二叶。采摘要求分批及时采，形状、大小、色泽一致，虫伤芽、霜冻芽、紫色芽不采。

(六) 加工。

1. 加工程序：

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥。

2. 加工设备：茶叶揉捻机、萎凋槽、解块机、发酵设备、烘干机、风选机、包装机。

3. 萎凋：减重率为鲜叶重的 35% 至 42%，叶色转暗绿，叶质柔软，嫩梗折不断，青气消失，有清香。

4. 揉捻：要求萎凋叶卷曲成条，达 90% 以上。

5. 发酵：发酵室温度 26°C 至 30°C，湿度 90% 至 95%。发酵时间，春茶 3 至 6 小时，秋茶 1 至 2 小时。90% 以上叶色为铜红色，发出茶香。

6. 烘干：以“高温、快速、短时”为原则，分二次烘干，中间摊凉，初烘后茶叶含水量达 25% 左右，足火后茶叶含水量为 5% 至 6%。

(七) 质量特色。

1. 感官指标：条索圆紧匀直，色泽乌黑油润，汤色红艳呈金黄色，滋味清鲜甜和，叶底红匀光滑，有桂花香的品质特征。

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧细、洁净油润、金毫显露				鲜美	鲜浓	红艳	芽头肥嫩匀、 红艳亮
一级	肥嫩紧实多峰苗	匀齐	洁净	乌润	浓郁	醇厚	金圈	
二级	肥嫩紧实 尚有锋苗	较匀齐	较洁净	乌润	嫩香 浓郁	鲜浓醇	红艳	柔嫩多芽红艳亮

三级	肥壮紧细	匀整	尚净稍有嫩茎	乌尚润	浓纯	醇尚浓	红亮	柔嫩红 尚亮
----	------	----	--------	-----	----	-----	----	-----------

2. 理化指标:

项目	指标		
	特级	1-2 级	3 级
水分/%(质量分数)	≤ 7		
总灰分/%(质量分数)	≤ 6.5		
粉末/%(质量分数)	≤ 0.5	≤ 1.0	≤ 1.5
水浸出物%	≥ 32		≥ 30

三、专用标志使用

坦洋工夫地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省福安市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坦洋工夫实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年二月十四日