

2008 年第 26 号

关于批准对松阳茶
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》，国家质检总局组织了对松阳茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对松阳茶实施地理标志产品保护。

一、保护范围

松阳茶地理标志产品保护范围以浙江省松阳县人民政府《关于要求划定松阳茶地理标志产品保护范围的请示》（松政〔2006〕45号）提出的范围为准，为浙江省松阳县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。

适制松阳茶的品种：迎霜、嘉茗1号、龙井43、白叶1号、银猴等无性系品种和内质好的鸠坑有性种。其中适制松阳银猴品种为银猴。

（二）立地条件。

土壤呈酸性，pH值4.5至6.5，非石灰岩发育成黄泥土和红松泥，土层深度在0.5米以上，有机质含量1.0%以上。

（三）栽培管理。

1. 苗木选择：采用无性繁殖的方式进行育苗，种苗必须选用无病虫害、生长健壮、根系正常的一年生无性系茶苗。

2. 茶树种植：

（1）定植时间为早春和初冬季节。

（2）定植密度为：单条播：每公顷苗数≤75000株；双条播：每公顷苗数≤90000株。

3. 树冠培养：幼龄茶园进行3至4次定型修剪；成龄投产茶园通过轻修剪，一般每年或隔年进行一次；视树势情况确定重修剪或台刈重新培养树冠。

4. 施肥：施肥以有机肥为主，每年每公顷不少于2500公斤；追肥不少于3次；秋冬季结合深耕施基肥。

5. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（四）鲜叶采摘。

1. 采摘时间和标准：采摘期为春季。采摘标准为一芽一至二叶。鲜叶质量要求芽叶完整，鲜嫩匀净。其中松阳银猴采摘标准为一芽一叶初展。

2. 鲜叶运输：必须用清洁、透气良好的盛具装盛，不得紧压，注意保质保鲜，合理贮存。

（五）加工工艺。

工艺流程：鲜叶摊放→杀青→揉捻→造型(仅适用松阳银猴)→干燥→成品。

鲜叶摊放厚度1.5cm至5cm，杀青锅温280℃至300℃，其中松阳银猴鲜叶摊放厚度1.5cm至2cm，杀青锅温150℃至200℃，直至杀透杀匀。揉捻掌握轻—重—轻揉捻原则，揉至茶叶成条，茶汁溢出。造型时松阳银猴造型至茶叶银毫显露，达到八成干。干燥：初干滚（烘）炒至九成干，出锅摊凉。足干滚（烘）炒至手捏成粉，香气盛发，使其含水量6%以下。

（六）质量特色。

1. 感官特征：松阳茶外形条索紧结绿润，汤色清澈绿亮，香气高持久，滋味鲜浓，叶底嫩绿明亮。其中松阳银猴外形条索紧实翠润、白毫显露，汤色嫩绿清澈明亮，香气栗香持久，滋味鲜醇甘爽，叶底肥嫩明亮。

2. 理化指标：水浸出物≥38%，氨基酸≥4%（仅指松阳银猴）。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

松阳茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向浙江省松阳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松阳茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇八年三月十四日