

## 2006 年第 43 号

### 关于批准对日照绿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》，我局组织了对日照绿茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对日照绿茶实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

日照绿茶地理标志产品保护范围以山东省日照市人民政府《关于界定日照绿茶地理标志产品保护范围的函》（日政字[2005]21 号）提出的范围为准，为山东省日照市的东港区、岚山区、莒县、五莲县现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）品种。

选用黄山群体、龙井 43、福鼎大白、鸠坑中小叶种茶树优良品种。

##### （二）立地条件。

立地条件：要求地块背风向阳，坡度在 25° 以下，土壤 pH 值 4.5 至 6.5，有机质含量大于 1.0%，土层厚度不低于 60cm，地下水位在 100cm 以下。

##### （三）栽培技术。

1.播种：采用单行或双行种植，每穴播 5 至 6 粒种，出苗后定 3 至 4 株健壮苗。

2.茶苗栽植：茶苗栽植的最佳时间为 3 月中、下旬和 10 月中、下旬，栽后浇足定根水，并进行保墒。

##### （四）采摘。

1.采摘时间：每年 4 月 10 日至 9 月 30 日为采摘期。

2.采摘标准：特级茶要求一芽一叶初展为主，一芽一叶在 10% 以下；一级茶要求一芽一叶至一芽二叶初展为主，含一芽二叶在 20% 以下；二级茶要求一芽二叶至一芽三叶初展为主，含一芽三叶在 30% 以下；不同级别茶叶均需按标准分批即时采、合理采。

3.采摘方法：提手采，不应捋采和抓采，保持芽叶完整、新鲜、匀净。

##### （五）加工工艺。

##### 1.工艺流程：

（1）卷曲形：摊青→杀青→揉捻→二青→做形烘干→提香→包装→入库。

（2）扁形：摊青→杀青→理条→做形（压扁）→辉干→包装→入库。

##### 2.工艺要求：

鲜叶必须进行摊晾，摊放厚度不超过 5cm，鲜叶失水率应控制在 15% 至 20% 之间。杀青时投放鲜叶要均匀一致，按照“嫩叶老杀、老叶嫩杀”的原则选择不同的杀青温度和时间。做形时按照先高后低的原则调整温度，进行理条、整形。

##### （六）质量特色。

##### 1.感官：

（1）卷曲形：外形：条索细紧、卷曲、匀整；不同级别茶叶色泽从翠绿到墨绿，但不得枯黄、断碎；内质：香气高，从鲜嫩到尚纯；汤色从嫩绿明亮到黄尚亮，但不得浑浊；滋味醇，无异味；叶底从明亮到尚亮，但不得花朵。

（2）扁形：外形：外形扁平，不同级别茶叶从光滑到尚平；色泽从嫩绿到深绿；匀整洁净。内质：香气高，从栗香到纯正；滋味醇，无异味；汤色从黄绿明亮到黄绿尚亮；叶底从明亮到绿欠匀。

##### 2.理化指标：

水浸出物≥37.0%（m/m），粗纤维≤16.0%（m/m）；对特级和一级日照绿茶，要求硒（Se）≥25mg/kg（m/m），游离氨基酸总量≥3.0%（m/m）。

#### 三、专用标志使用

日照绿茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向日照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日照绿茶实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇六年三月二十三日