

**2006年第225号**

**关于批准对英德红茶实施地理标志  
产品保护的公告**

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

**一、保护范围**

英德红茶地理标志产品保护范围以广东省英德市人民政府《关于要求划定英德红茶产地范围的函》(英府函〔2006〕57号)提出的范围为准，为广东省英德市英东、英中、英西北、英西南四大茶区，东经 $112^{\circ}45'$ 至 $113^{\circ}55'$ ，北纬 $23^{\circ}50'$ 至 $24^{\circ}33'$ 。

**二、质量技术要求**

(一) 品种。

云南大叶、凤凰水仙、英红九号、英红一号、五岭红、秀红及经国家和省级审定的适制英德红茶的大叶红茶品种。

(二) 立地条件。

土壤为红、黄壤；土壤有机质含量中等以上；pH值在5.5至6.5之间。

(三) 茶树栽培。

1. 种植时间：茶苗定植宜在11月至翌年3月。

2. 种植规格：采用双行或单行条植。双行植每公顷植茶苗30000至45000株；单行植每公顷植茶苗10000至15000株。

3. 种植遮阴树，改善茶园生态环境。适宜树种：托叶盈、台湾相思。

4. 中耕：中耕深度，浅耕10至15cm；深耕20至25cm，冬季进行。

5. 施肥：

幼龄茶园种植一个月后方能进行第一次施肥，年施肥5至6次；

投产茶园在秋冬季施有机基肥，采取开深沟，开沟深度40-50cm。在各茶季茶芽萌动前15天追肥，全年施肥4-5次。

6. 茶树修剪：幼龄茶树采用分段修剪法定型修剪；成龄茶树采用轻修剪、深修剪；衰老茶树采用重修剪或台刈修剪，培养丰产树型。

(四) 鲜叶采摘。

1. 红条茶鲜叶：采摘单芽或一芽一叶初展、一芽二叶初展、一芽二、三叶及同等嫩度对夹叶。

2. 红碎茶鲜叶：一芽二、三叶及同等嫩度对夹叶。

(五) 加工。

1. 加工设备：萎凋槽、揉捻机、揉切机（7051型）、解块筛分机、发酵设备、烘干机、平面圆筛机、风选机、拣梗包装机。

2. 红条茶加工：

(1) 加工序：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥。

(2) 加工艺：

萎凋：萎凋时间为12h至24h；含水量为56%至58%。

揉捻：揉捻时间为全程 60min 至 90min，分 30min 至 30min 至 30min 三个时段揉捻，中间下机解块 1 次或 2 次。

发酵：发酵时间为 3h 至 5h

干燥：温度为毛火 110°C 至 120°C，足火 90°C 至 95°C；干燥后毛茶含水量≤6.5%

### 3. 红碎茶加工：

(1) 加工工序：鲜叶→萎凋→揉切→发酵→干燥。

(2) 加工工艺指标：

萎凋：时间为 8h 至 18h；含水量为 60% 至 62%。

头次揉切：筛分提取 2-1 号茶坯，头轮茶青>50%，轮中 45% 至 50%，轮尾<45%，茶尾<10%。

复揉切：筛分提取 3-1 号茶坯，头轮茶青>25%，轮中 25% 至 30%，轮尾>30%，茶尾>10%。

发酵：发酵时间为 30min 至 50min

干燥：初烘温度为 110°C 至 120°C，复烘 90°C 至 100°C，干燥后毛茶含水量：≤6.0%。

## （六）质量特色。

### 1. 感观特色：

(1) 红条茶的感官指标：

红条茶感官品质指标

花色	等级	外形	内质			
			香气	汤色	滋味	叶底
金毫茶	特等	匀秀、金毫满枝，金黄油润	嫩浓 芬芳	红艳 明亮	鲜醇 爽滑	全芽、铜 红明亮
	一等	紧秀，芽毫金黄，嫩叶乌润	嫩浓 芬芳	红艳 明亮	鲜醇 爽滑	嫩匀、铜 红明亮
红条茶	特级	紧结，金毫显露，色润	鲜爽持久	红艳亮	醇滑	嫩匀红亮
	一级	肥嫩紧实，多金毫， 锋苗好，乌润，匀净	甜浓	红艳 金圈大	醇厚 鲜爽	肥嫩匀、 红艳明亮

	二级	肥嫩紧结，有锋苗，乌润， 显金毫，匀带嫩梗，净	鲜浓	红艳	浓醇	柔软、红 匀明亮
--	----	----------------------------	----	----	----	-------------

(2) 红碎茶感官指标:

红碎茶感官品质指标

花色	外形	香气	滋味	汤色	叶底	规格
叶茶	条索紧直匀齐、乌润、毫尖显露、含嫩梗	鲜爽	醇厚	红艳	红匀 明亮	8孔底 10孔面
碎茶一号	颗粒紧实、金毫显露、匀齐、色润	鲜爽、强烈持久	浓强 鲜爽	红艳 明亮	嫩匀 红亮	9孔底 10孔面
碎茶二号	颗粒细紧，匀净、色润	香高、鲜爽	浓强 尚鲜爽	红艳 明亮	红匀嫩 明亮	12孔底 14孔面
碎茶三号	颗粒细紧，匀净、色润	鲜、尚持久	鲜爽 尚浓强	红亮	红匀嫩 尚亮	10孔底 12孔面
碎茶四号	颗粒尚紧结、稍含嫩茎、色尚润	尚鲜	浓尚鲜	尚红亮	红匀 尚亮	9孔底 10孔面
碎茶五号	颗粒细紧、匀净、色润	鲜、强烈	浓厚 尚鲜强	红艳 明亮	红匀嫩 明亮	16孔底 24孔面

2. 理化指标:

(1) 红条茶的理化指标:

红条茶理化指标

项 目	指 标
水分 (%)	$\leq 6.5$
粉末 (%)	$\leq 2.0$
总灰分 (%)	$\leq 6.5$
水浸出物 (%)	$\geq 36.0$
粗纤维 (%)	$\leq 16.5$

(2) 红碎茶的理化指标:

红碎茶理化指标

项目指标类型	叶茶	碎茶
水分 (%)	$\leq 6.0$	$\leq 6.0$
粉末 (%)	$\leq 2.0$	$\leq 2.0$
总灰分 (%)	$\leq 6.5$	$\leq 6.5$

水溶性灰分（%） (占总灰分%)	$\geq 50.0$	$\geq 50.0$
酸不溶性灰分（%）	$\leq 1.0$	$\leq 1.0$
水浸出物（%）	$\geq 36.0$	$\geq 36.0$
粗纤维（%）	$\leq 16.5$	$\leq 16.5$

### 三、专用标志使用

英德红茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向英德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英德红茶实施地理标志产品保护措施。  
特此公告。

二〇〇六年十二月三十一日