

## 2006 年第 176 号

### 关于批准对龙峰茶

### 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》，我局组织了对龙峰茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对龙峰茶实施地理标志产品保护。

#### 一、保护范围

龙峰茶地理标志产品保护范围以湖北省竹溪县人民政府《竹溪县人民政府关于界定“龙峰茶”地理标志产品保护地域范围的函》（溪政函〔2006〕11 号）提出的范围为准，为湖北省竹溪县蒋家堰镇、中锋镇、龙坝乡、城关镇、水坪镇、县河镇、新洲乡、兵营乡、鄂坪乡、汇湾乡、泉溪镇、丰溪镇、天宝乡等 13 个乡镇，以及龙王垭茶场、梅子茶场、前进茶场、杨家扒综合农场、标湖林场、双竹林场、九里岗林场、王家山茶场、天池垭林场等 9 个县农林特场现辖行政区域。

#### 二、质量技术要求

##### （一）立地条件。

海拔 400 米至 1000 米，茶园周围须有灌木、森林覆盖，土壤类型为黄棕壤，土壤 pH 值 5.0 至 6.7，有机质含量在 1.2%以上。

##### （二）品种。

福鼎大白茶优良品系。

##### （三）栽培管理。

1. 育苗：选择有性繁殖和无性繁殖方式，种苗质量符合 GB11767 — 2003《茶树种苗》规定要求。
2. 茶园种植：栽植时间在早春期 3 至 4 月或晚秋期 11 月，栽培密度控制在 10 万株/公顷以内。
3. 肥培管理：以有机肥为主，配合施用催芽肥，亩施有机肥 500 公斤以上，催芽肥 50 公斤以上。
4. 树冠培养：整形修剪，幼龄茶园进行 3 次定型修剪，成年茶园每年 1 次轻修剪。
5. 采摘：采摘单芽和一叶一芽，要求盛茶用器清洁、透气，不采摘病虫芽叶。鲜叶进厂后按标准及时分级验收、分级摊放。

##### （四）加工工艺。

1. 制作工艺流程：采摘→摊青→杀青→揉捻→二青→紧条→足干→精选。
2. 摊青：时间为 4 至 8 小时，摊青厚度不能超过 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 60%左右。
- 4. 揉捻：揉捻采用 35 型、40 型揉捻机，揉捻方法采用冷揉,加压轻—重—轻，交替进行，以轻揉为主。
- 5. 二青：使用烘干机，温度 100 至 120℃，摊叶厚度不超过 0.5cm，茶叶含水量 40%左右。
- 6. 紧条：在带孔不锈钢平台灶上用手工整形紧条，温度 90 至 100℃，保证成条率达 90%以上。
- 7. 足干：选用名茶烘干机，温度 80 至 90℃，厚度不超过 0.5cm，茶叶含水量低于 7%。
- 8. 精选：在晴天进行，除去片、末、梗，使成品茶粉末不超过 1%，拣去非茶类夹杂物。

（五）质量特色。

1. 感官特色：

外形紧细显毫，色泽嫩绿光润，匀整，属高香型茶叶，香气鲜嫩清高持久，带天然花香，滋味鲜醇甘爽，汤色嫩绿明亮，叶底细嫩成朵。除外形特色外，龙峰茶显著的特点是香气高，带天然花香，滋味鲜醇甘爽。分为特一级、特二级、一级、二级共四个等级：

品 质	特一级	特二级	一级	二级
外形	条索紧细显毫秀美，匀整，色泽嫩绿光润，无嫩茎。	条索紧细显毫秀美，匀整，色泽翠绿油润，稍有嫩茎。	条索紧细显毫，匀整，色泽翠绿，稍有嫩茎。	条索紧结显毫，尚匀整，色泽尚绿稍润，有嫩茎。
香气	清高持久	清高持久	鲜浓	清香
汤色	嫩绿明亮	清绿明亮	清绿明亮	黄绿明亮
滋味	鲜醇甘爽	鲜醇甘爽	鲜醇	醇浓
叶底	细嫩、匀齐、嫩绿明亮	细嫩匀整、嫩绿明亮。	细嫩匀整、黄绿明亮。	黄绿尚亮

2. 理化指标：
- 水分≤6.5%、总灰分≤6.0%、游离氨基酸≥2.0%、粉末≤1.0%、碎茶≤2.0%、粗纤维≤13.5%、水浸出物≥40.0%。
- 三、专用标志使用
- 龙峰茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向湖北省竹溪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龙峰茶实施地理标志产品保护措施。
- 特此公告。

二〇〇六年十一月三十日