

## 关于批准对六安瓜片

## 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六安瓜片地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对六安瓜片实施地理标志产品保护。

**一、保护范围**

六安瓜片地理标志产品保护范围以安徽省六安市人民政府《关于界定六安瓜片茶国家地理标志产品保护范围的函》（六政秘〔2007〕121号）提出的范围为准，为安徽省六安市裕安区石婆店镇、石板冲乡、独山镇、西河口乡、青山乡，金寨县响洪甸镇、青山镇、燕子河镇、响齐办、天堂寨镇、古碑镇、张冲乡、油坊店乡、长岭乡、槐树湾乡、张畈乡，霍山县佛子岭镇、黑石渡镇、诸佛庵镇、磨子潭镇、漫水河镇、太阳乡、大化坪镇，金安区毛坦厂镇、东河口镇、舒城县晓天镇等5个区县26个乡镇现辖行政区域。

**二、质量技术要求**

## (一) 茶树品种。

独山小叶种和齐头山中叶种。

## (二) 立地条件。

海拔高度300至800米，土壤类别为黄棕壤，土层厚度大于70厘米，pH值5至6.5，有机质含量大于1.5%。

## (三) 栽培管理。

1. 整地：平地深沟吊槽，5至15度的缓坡地按等高线深沟吊槽，15至25度的山坡地开垦为等高水平梯深沟吊槽。

## 2. 茶树种植：

种植方法	种植（移栽）时间	种植密度
茶籽直播法	12月份至次年3月份	450-600公斤/公顷
茶苗移栽法	12月份至次年3月份	45000-75000株/公顷

3. 定型修剪：第一次，幼年树苗高25厘米时离地20厘米修剪；第二次，苗高达40厘米以上，在原剪口提高15厘米；第三次，一年后，剪口提高10至15厘米；至成型，每年秋季进行轻修剪。

4. 茶园施肥：茶园施肥以有机肥为主，成年茶园9至10月份施基肥，每公顷施农家肥7500公斤左右，或施用经过堆沤的菜子饼3000公斤左右。追肥于春季进行，每公顷施腐熟菜籽饼2500公斤。

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) 采摘。

1. 批片：4月上旬，叶片稍平展，采一芽2至3叶，不采雨水叶、露水叶。采回后批片，梗、芽去除，二片、三片分别放置。

2. 采片：4月上旬，叶片稍平展，在茶树新梢上，留芽头直接采片，采大小一致叶片，不采雨水叶、露水叶。

## (五) 加工工艺流程。

鲜叶→摊凉→生锅杀青→熟锅做型→毛火→拣片→小火→老火→装桶

1. 摊凉：批片或留枝采摘后的叶片要及时摊凉，时间大于3小时，厚度小于3厘米。

2. 生锅杀青：锅温110℃至120℃开始投叶，投叶量小于100克，用把子翻炒1至2分钟转入熟锅。

3. 熟锅做型：锅温90℃至100℃，用把子边炒边拍，形成瓜子形，出锅时含水量不能超过35%。

4. 毛火：竹制烘笼，炭火烘坯，烘篮温度100℃左右，每笼烘1.5公斤，2至3分钟翻动一次，烘约七成干。

5. 拣片：毛火茶摊凉后，拣去老片、黄叶、焦叶、杂质。

6. 小火：烘笼温度为110℃至120℃，烘叶量4公斤，烘至八成干，停放3至7日，开始拉老火。

7. 老火:木炭要排齐挤紧,烧旺烧匀,烘笼用大号烘笼、烘顶温度160°C至180°C,每笼烘毛茶6公斤左右,每2至3秒翻一次,可2至3只烘笼轮流上烘,每笼要烘翻120至160次,直至叶片起白上霜。

8. 装桶:老火结束后,趁热装桶,分层压紧密封,放入仓库低温储存。

#### (六) 质量特色。

##### 1. 感官特征:

	外 形				内 质				
	鲜叶	干茶	色泽	嫩度	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特一	叶片 稍平展	瓜子形 平伏 匀整	宝绿 上霜	好	无漂叶	清香 高长 有花香	鲜爽 回甘	清澈 晶亮	嫩绿 鲜活 匀整
特二	叶片 稍平展	瓜子形 匀整	宝绿 上霜	好	无漂叶	清香 持久 有嫩香	鲜爽 醇厚	清澈 明亮	嫩绿 鲜活
一	叶片 平展	瓜子形 匀整	色绿 上霜	好	无漂叶	清香	鲜醇	黄绿 明亮	黄绿 匀整
二	叶片 平展	瓜子形 较匀整	色绿 有霜	较嫩	稍有漂 叶	纯正	较鲜醇	黄绿 尚亮	黄绿 尚匀整
三	叶片 平展	瓜子形	色绿	尚嫩	稍有漂 叶	纯正	尚鲜醇	黄绿 尚亮	黄绿 尚匀整

##### 2. 理化指标:

项 目	指 标%
水 分	≤6.0
粉 末	≤0.5
总灰分	≤6.5
水浸出物	≥38
粗纤维	≤14

3. 安全要求:产品安全指标必须符合国家对同类产品的相关规定。

#### 三、专用标志使用

六安瓜片地理标志产品保护范围内的生产者,可向安徽省六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六安瓜片实施地理标志产品保护措施。

特此公告。