

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第57号 - - 关于批准对开化杜仲茶实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/308/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_308207.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第57号）关于批准对开化杜仲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》，我局组织了对开化杜仲茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对开化杜仲茶实施地理标志产品保护。

一、保护范围 开化杜仲茶地理标志产品保护范围以浙江省开化县人民政府《关于界定“杜康牌”开化杜仲茶原产地标记地理范围的函》（开政函〔2005〕6号）提出的范围为准，为浙江省开化县现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）品种。选叶片相对较厚的华仲3号、5号。

（二）立地条件。选择背风向阳，海拔500至800米的温暖湿润山区丘陵地带。土壤pH值5.0至6.8，土质深厚肥沃，有机质含量在1.5%以上的中酸性土壤。

（三）栽培管理。

1. 种植：选适合立地条件经深耕重施有机肥的山地，杜仲苗栽植的最佳时间为10月下旬至来年2月底前。
2. 密度：山地杜仲林为120至220株/666.7（亩），平地速生杜仲林为1000至1200株/666.7（亩）。
3. 管理：适时中耕除草，保持土壤疏松。在可能的条件下亩施农家肥500kg以上，饼肥150kg左右。
4. 修剪：控制顶端优势，扩大立体采摘面。幼林需3次定型修剪，速生林每年1次重修剪，以保证树势生长及鲜叶采摘方便。

（四）鲜叶采摘。每年3至4月采绿色小叶制作精制茶；5至10月采绿色大叶制袋泡茶。盛叶器需清洁、透气，严禁采黄叶、烂叶、干叶和枝丫

；鲜叶进厂后按标准及时分级验收、分级摊放。（五）加工。

1. 工艺流程：采摘 摊青 杀青（袋泡茶需粉碎） 揉捻 二青 造型 足干 精选。

2. 摊青：时间4至8小时，厚度不超过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℃，杀青叶含水量掌握在60%左右。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com