

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第48号 - - 关于批准对恩施玉露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\\_ti2020/309/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_309155.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/309/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_309155.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告(2007年第48号)关于批准对恩施玉露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》，我局组织了对恩施玉露地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对恩施玉露实施地理标志产品保护。

一、保护范围 恩施玉露地理标志产品保护范围以湖北省恩施市人民政府《关于划定“恩施玉露”地理标志产品保护地域范围建议的函》（恩施市政函[2006]61号）提出的范围为准，为湖北省恩施市芭蕉侗族乡、舞阳坝街道办事处现辖行政区域。

二、质量技术要求（一）品种。地方群体品种“恩苔早”或适制恩施玉露的无性系良种。（二）立地条件。海拔450至850米，砂壤土和黄棕壤土，土壤pH值在4.5至6.0范围。（三）栽培管理。按照无公害食品茶叶生产技术规程进行。（四）生产工艺。1.采摘：鲜叶采摘老嫩一致，大小匀齐，节短叶密，芽长叶狭小，叶色浓绿的1芽1叶或1芽2叶初展，而且在晴天上午采摘。2.蒸青：采用特制蒸青灶蒸青。蒸青灶上架普通饭锅，锅上置木制蒸青箱，箱内装可抽插活动的蒸青屉。蒸青时，待锅内水充分沸腾，迅速将鲜叶均匀薄摊在屉中，以叶片互不重叠为宜，每平方米约摊鲜叶0.2kg至0.25kg。蒸青时间约40秒至50秒，蒸青适度的叶子呈灰绿色，手捏子柔软如棉，叶面光滑并发出清香。也可采用蒸汽杀青机或汽热杀青机蒸青。3.扇凉：将蒸青叶迅速扇凉，迅速

降低叶温，散发水分以免余热和水汽积聚闷黄茶叶。如采用蒸汽杀青机或汽热杀青机蒸青，则省去该流程。4. 铲头毛火：将蒸青叶2 kg至3 kg投放在温度100 至140 左右的焙炉盘上，双手迅速捧叶高抛抖散，使水分蒸发。翻抖动作要勤，并随时将炉盘上散叶收拢，使之受热均匀，失水一致。一般抛炒至叶色暗绿，嫩梗主脉出现“鸡皮皱纹”，手捏茶坯，既不粘手，又不成团为适度。全程需要时间12分钟至15分钟。如采用蒸汽杀青机或汽热杀青机蒸青则省去该流程。

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](http://www.100test.com)