

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第83号 - - 关于批准对澄迈苦丁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_ti2020/321/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_321476.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第83号）关于批准对澄迈苦丁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》，我局组织了对澄迈苦丁茶地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对澄迈苦丁茶实施地理标志产品保护。

一、保护范围 澄迈苦丁茶地理标志产品保护范围以海南省澄迈县人民政府《关于界定澄迈苦丁茶地理标志产品保护地域范围的函》（澄府函[2004]180号）提出的范围为准，为东经109°45′—110°15′，北纬19°23′—20°01′的火山岩地区。

二、质量技术要求

（一）种源。苦丁茶冬青（*Ilex kudingcha* C.J.Tseng）。

（二）立地条件。保护范围内的火山岩沙质土壤，pH值4.6至4.9之间，有机质含量 1.2%。

（三）栽培管理。

- 1.种苗繁育方法：从优良野生母树上选取枝条，经扦插繁殖培育优质种苗。
- 2.苗木定植：每年1至3月或8至9月份定植；种植密度每公顷不大于3330株。
- 3.肥水管理：允许施用羊粪、牛粪、豆饼、水肥、微生物肥、飞机草、稻草等无污染有机肥，禁止使用化肥；灌溉用水为火山岩地下水。
- 4.鲜叶采摘：每年农历一月至十月，上午露水干后摘茶，雨天不采摘，嫩度要求在一芽5叶以内，初展，叶片完整，无异物、异味。

（四）加工工艺流程。苦丁茶叶鲜叶 分选 摊晾 杀青 揉捻 手工条索状做形或机器自然条形状做形 干燥（水份含量 7%） 成品分选 质检 包装 入库

。（五）质量特色。1.感观特色：条形紧结或自然条状，香气清醇持久，汤色绿中透黄，味道先苦后甘，耐冲泡。2.理化指标：苦丁茶总皂甙含量 18%，总黄酮含量 13.1%，茶多酚含量 16%，水浸出物 45%，水不溶性灰分 1.7%。三、专用标志使用澄迈苦丁茶地理标志产品保护范围内的生产者，可向海南省澄迈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。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