

附件 1

歙县珠兰花茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

歙县珠兰花茶。

二、申请机构

安徽省黄山市歙县人民政府。

三、产地范围

安徽省黄山市歙县现辖行政区域。

四、质量要求

(一) 珠兰花栽培

1. 种源。金粟兰(*Chloranthus spicatus* (Thunb.) Makino)。

2. 立地条件。海拔高度 100~250m, 土壤类型为沙质壤土, 土层厚度 $\geq 40\text{cm}$, 有机质含量 $\geq 1.5\%$, 土壤 pH 值 4.5~6.5。

3. 栽培管理。

(1) 扦插育苗。7月下旬至8月上旬, 选取健壮成熟枝条扦插育苗。

(2) 定植。8月至9月, 当扦插幼苗不定根长度达到 3cm 时, 以每丛 50~80 株植于种植槽或花钵中。

(3) 打围。当扦插苗长至 $\geq 40\text{cm}$ 时, 用绳子沿苗架中部围成腰箍, 将扦插苗依次自然捆搭在腰箍上。

(4) 修剪。每年花期结束，剪去细弱枝、病虫枝、过密枝和老枝，仅留健壮枝和当年萌发苗。

(5) 吊花。10月，用棕丝将花苗沿竹架内外交错固定在竹箍上。

(6) 施肥。每年施腐熟的桐饼肥3~4次，1~2年生苗每年每丛施肥量为2~3kg，3年以上苗每年每丛施肥量 \geq 4kg。

(7) 水分管理。保持土壤绝对含水量为40%~60%，空气相对湿度为60%~90%。

(8) 温度管理。控制生长环境温度在5~35℃。

(9) 光照管理。利用遮阴设施将平均光照控制在 $144\mu\text{mol}\cdot\text{m}^{-2}\text{s}^{-1}$ ~ $216\mu\text{mol}\cdot\text{m}^{-2}\text{s}^{-1}$ 。

4. 采摘。4月至8月，在清晨采摘花穗成熟、花粒饱满、花色绿黄的穗状花序，采后3小时内进行鲜花处理。

(二) 窨花茶坯

1. 特种茶坯。选用产地范围内生产的名优绿茶为原料，经筛分、风选、整理、拼配等工序制成茶坯。

2. 烘青茶坯。选用产地范围内黄山群体种等良种茶树鲜叶，经杀青、揉捻、干燥等工艺加工成烘青绿茶，以其为原料，再经筛分、风选、整理、拼配等工序制成茶坯。

(三) 窨制

茶坯处理→鲜花处理→窨花拼和→通花→续窨→烘焙→匀堆装箱。

加工要点:

1. 茶坯处理。茶坯经 100 ~ 110℃ 热风复火处理，烘至含水率 4.0% ~ 5.0%，待茶坯温度降至 32 ~ 35℃ 时付窨。

2. 鲜花处理。珠兰鲜花折枝剔除主花枝和夹杂物后，以 2 ~ 3cm 厚度薄摊于竹匾上，使花枝表面水分散去，促使鲜花开放。待 80% 花苞呈半开放状，尽吐花香时即可付窨，当日采摘的鲜花必须当日窨毕。

3. 窨花拼和。将茶坯与鲜花拼和均匀，静置窨花，每 50kg 茶坯的鲜花用量应 $\geq 2.5\text{kg}$ 。特种茶坯采用箱窨或囤窨，烘青茶坯采用囤窨或堆窨。箱窨不超过箱高的 4/5，囤窨不超过囤高的 1/2，堆窨高度 25 ~ 30cm，收堆时需茶坯盖面。

4. 通花。当窨品温度上升至 38 ~ 40℃ 时，应通花散热，窨品厚度为 10 ~ 15cm。

5. 续窨。窨品温度下降至 32 ~ 35℃ 时，收堆再依照原窨制工艺参数续窨 18 ~ 20 小时。

6. 烘焙。当窨品花枝略干呈青黄色时，以 90 ~ 100℃ 带花烘焙，至茶叶含水率 $\leq 8.5\%$ 。

7. 匀堆装箱。烘焙后的珠兰花茶冷却至 40 ~ 45℃ 时，拌和均匀，装箱储存。

(四) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 特种珠兰花茶。干茶条索外形一致，大小均匀，色泽

嫩绿；冲泡后花如珍珠、水中悬挂，汤色嫩黄清亮，香气兰香幽雅持久，滋味醇爽回甘，叶底嫩匀明亮、花干完整。

(2) 烘青珠兰花茶。干茶条索匀齐紧实显锋苗，色泽墨绿光润；冲泡后花如珍珠、水中悬挂，汤色黄绿清明，香气兰香幽雅高长，滋味醇厚爽口，叶底嫩绿匀亮、花干完整。

2. 理化指标。水浸出物 $\geq 34.0\%$ ，水分 $\leq 8.5\%$ ，总灰分 $\leq 6.5\%$ ，粉末 $\leq 1.0\%$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

歙县珠兰花茶产地范围内的生产者可向安徽省黄山市歙县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经安徽省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。歙县珠兰花茶的检测机构由安徽省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

附件 2

常德茶油地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

常德茶油。

二、申请机构

湖南省常德市人民政府。

三、产地范围

湖南省常德市武陵区、鼎城区、汉寿县、桃源县、临澧县、石门县、澧县、津市市共 8 个县、区、市现辖行政区域。

四、质量要求

（一）品种

寒露籽。

（二）立地条件

海拔高度 $\leq 500\text{m}$ ，土壤类型为酸性红壤、黄壤、黄红壤，土层厚度 $\geq 60\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 4.5 ~ 6.5。

（三）栽培管理

1. 育苗。无性繁殖育苗。

2. 栽植。11 月至次年 3 月，以行距 3.0 ~ 4.5m，株距 2.5 ~ 3.0m 的密度进行栽植，每 667m^2 栽植 50 ~ 90 株。

3. 施肥。采用沿树冠投影开环状沟施放，每年每株施复合肥 0.5 ~ 1.0kg，或施有机肥 1 ~ 3kg。

(四) 采收处理

10 月上、中旬，油茶果色泽鲜艳、呈现油光，果壳微裂，籽壳变黑或变褐发亮时采收，采收后堆沤后熟 4~7 天。

(五) 加工工艺

干燥→冷榨→去杂→精炼→成品。

加工要点：

1. 干燥。将油茶籽进行人工摊晒或机械干燥至水分 $\leq 10\%$ 。机械干燥采用间接加热方式，过程中油茶籽受热温度 $\leq 70^{\circ}\text{C}$ 。

2. 冷榨。在低于 60°C 的环境下，通过物理压榨的方式榨出原油，油茶饼粕残油率 $\leq 5\%$ 。

3. 去杂。通过过滤、离心的方式去除原油中的杂质，不溶性杂质含量 $\leq 2.0\%$ 。

4. 精炼。根据原油颜色、气味等情况，进行脱色、脱酸、脱胶、脱臭，形成成品油。

(六) 质量特色

1. 感官特色。色泽金黄或淡黄，清澈透明，具有茶籽油固有的气味，口感微甘微涩。

2. 理化指标。水分及挥发物含量 $\leq 0.15\%$ ，酸价（以 KOH 计） $\leq 2.5\text{mg/g}$ ，不饱和脂肪酸 $\geq 85\%$ ，角鲨烯 $\geq 55\text{mg/kg}$ 。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求应符合国家相关规定。

五、专用标志使用

常德茶油产地范围内的生产者，可向湖南省常德市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经湖南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。常德茶油的检测机构由湖南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。