附件3

大埔乌龙茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

大埔乌龙茶。

二、申请人

大埔县茶叶行业协会。

三、产地范围

大埔县现辖下的湖寮、百侯、枫朗、大东、光德、桃源、高陂、大麻、三河、洲瑞、银江、茶阳、西河、青溪、丰溪林场等15个镇场。地理坐标：东经116°18′～116°56′，北纬24°01′～24°41′。

四、质量要求

**（一）品种**

小叶乌龙、单丛、黄枝香、梅占等。

**（二）立地条件**

土壤类型为砂壤土，土层深度大于70cm，呈弱酸性，pH值4.0～5.5。

**（三）栽培管理**

密植栽培，每公顷种植6000株左右，形成遮荫小气候。另植270～300株楹树作荫蔽，优化生态环境。管理标准化，冬季施有机肥，春茶采于3月-5月，雨季6月-8月修剪促生长，秋茶采于9月-11月。

**（四）加工工艺**

采摘→晒青（萎凋）→做青（摇青）→杀青（炒茶）→揉捻→干燥。

**1.采摘。**在顶芽展开、驻芽三四叶时采，需嫩熟兼顾，避免损伤与水分残留，每茶蒌茶青不超3kg。

**2.晒青（萎凋）。**选晴日早晚薄摊轻晒，失水约15%，叶暗下垂为宜；阴雨则用萎凋机。

**3.做青（摇青）。**碰青与静置交替，逐步增加碰青次数与力度，延长静置时间，加厚摊叶。

**4.杀青（炒茶）。**高温快速，杀熟、杀透、杀匀。以叶温不低于80℃，锅温200～250℃为宜，全程约6-10分钟，采取先焖炒，中间扬，后扬焖结合的炒茶方式，炒至茶叶柔软、黄绿、手捏无水分，茶梗折之不断，清香显露。

**5.揉捻。**杀青后散热至30℃左右即可揉捻，松压结合，促使条索紧结，叶细胞破碎率适中。揉捻后要及时理条。

**6.烘焙。**过程要“三焙三降温”。初焙110～120℃，烘至六成干不粘手；二焙90～100℃，烘至九成干，茶梗易断；三焙80～90℃，烘至手捏即碎，含水量约7%，期间需多次翻拌降温。

**（五）质量特色**

**1.感官特色。**条索肥壮紧结，饱满光滑匀整、色泽乌褐油润，叶底嫩绿，匀齐柔亮；花蜜香味，清香天然，香浓持久；橙黄明亮、略显金黄；醇厚甘润、浓醇鲜爽、回味甘甜。

**2.理化指标。**茶多酚18.2%～20.7%、茶氨酸0.487%～0.718%、水浸出物39.7%～42.4%、咖啡碱1.82%～3.01%、花青素0.25%～0.37%，此外还有盐及游离氨基酸。

**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

大埔乌龙茶产地范围内的生产者，可向广东省梅州市大埔县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经广东省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。大埔乌龙茶的检测机构由广东省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。