**《云霄黄观音》征求意见汇总处理表**

**日期 2023 年 2 月 10 日**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 条款 | 修改内容 | 修改为 | 提出意见  单位 | 处理  结果 |
| 1 | 术语和定义 | 以漳州市云霄县区域内，自然生态环境条件下种植的黄观音茶树品种的鲜叶为原料，经采摘、萎凋（晒青、晾青）、做青（摇青、晾青）、杀青、揉捻、烘干等工序，结合“冷发酵”、“微-转-调”的特殊制作工艺加工而成，具有独特花香蜜韵特征的乌龙茶产品。 | 以漳州市云霄县辖行政区域内，自然生态环境条件下种植的黄观音茶树品种的鲜叶（毛茶）为原料，经采摘、萎凋（晒青、晾青）、做青（摇青、晾青）、杀青、揉捻、烘干等工序的特殊制作工艺加工而成，具有独特花香蜜韵特征的产品。 | 云霄县市场监督管理局 | 接受 |
| 2 | 术语和定义 | 冷发酵：  做青过程中，采用低温方式，经过反复5至8次的晾青和摇青，历经8至12个小时，形成绿叶红镶边和花香蜜韵独特品质的发酵过程。  微-转-调：  精制过程中，采用传统的炭火进行阴火慢焙，经过多次焙火与静置，直到有微微的火香味，这一循环往复的焙火静置过程被称为“微-转-调”。 | 删除此项内容 | 云霄县茶叶科学研究所 | 接受 |
| 3 | 加工技术要求 | 合格鲜叶应完整、新鲜均匀，以一芽三叶、中小开面为宜。 | 鲜叶应完整、新鲜匀净，以中开面三四叶为宜，夏秋季可带芽。 | 福建农林大学 | 接受 |
| 4 | 加工技术要求(做青) | 正常情况下，一般进行5次～7次摇青、凉青，历时13h～16h | 摇青次数5～7次，摇青机转数每分钟10-20转，摇凉结合，历时10h～16h | 福建农林大学 | 接受 |
| 5 | 加工技术要求(适度要求) | 揉捻成条，成条率90％以上 | 揉捻成条，成条率70％以上 | 福建农林大学 | 接受 |