

附件 4

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品 保护要求

一、地理标志产品名称

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）。

二、申请机构

云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县人民政府。

三、产地范围

云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县勐库镇冰岛村委会冰岛自然村区域内。

四、质量要求

（一）品种

勐库大叶种。

（二）立地条件

海拔高度 1400 ~ 2000m，土壤类型为红壤，土层厚度 $\geq 150\text{cm}$ ，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土壤 pH 值 4.5 ~ 5.5。

（三）栽培管理

1. 套种绿肥。套种萝卜、豆科绿肥等。8 月至 9 月，绿肥成熟后，覆盖翻压填埋入土，同时切断树冠外缘垂直部分的部分根系。

2. 中耕培肥。2 月立春后，浅耕破土，清除硬板层，铺草覆

盖茶园。9月下旬至10月，每公顷施用饼肥或商品有机肥3000~6000kg作基肥。次年2月上旬，可适当追肥。

3. 培养树冠。采用“清兜亮脚”的修剪方式，形成广阔开张的采摘面，树高控制在1.5~2.0m，树幅1.2~1.5m。

4. 保水抗旱。采用滴灌、喷灌等方式灌溉。通过种植高大乔木遮阴树，以及搭盖遮阳网、架棚覆盖等方式抗旱。

5. 采摘。春茶采摘时间为3月中旬至5月下旬，夏季采摘时间为6月上旬至8月下旬，秋季采摘时间为9月上旬至10月下旬。提手采摘幼嫩的一芽二、三叶。

(四) 加工工艺

1. 散茶。储青→杀青→摊凉→揉捻→干燥。

加工要点：

(1) 储青。温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，鲜叶厚度15~20cm，储青时间 ≤ 6 小时。

(2) 杀青。温度 $\geq 220^{\circ}\text{C}$ ，杀青至叶色暗绿，叶质变软，略带粘性，折梗不断，青气消失，略带清香。

(3) 摊凉。厚度3~5cm，摊凉5至10分钟。

(4) 揉捻。揉捻5至10分钟，至手握成团，有少量茶汁溢出，有粘手感，成条率70%~75%。

(5) 干燥。日光干燥4至5小时，至水分 $\leq 10\%$ 。

2. 紧压茶。散茶→蒸压定型→干燥。

加工要点：

(1) 蒸压定型。蒸汽蒸软后，装袋，紧压定型，摊凉后脱模，要求外形周正，松紧适度。

(2) 干燥。温度 45~50℃烘焙 8 小时以上，至水分 ≤10%。

(五) 质量特色

1. 感官特色。

(1) 散茶。条索肥厚、芽锋显毫，乌黑油润，具有馥郁清香，滋味浓醇，甘爽生津，茶汤黄绿明亮，叶底肥厚柔软有光泽，杯盖杯底高香，冷杯后有冰糖香。

(2) 紧压茶。外形端正，松紧适度，条索清晰，内质香气浓郁，滋味醇厚，甘爽生津，茶汤黄绿明亮，叶底肥厚柔软，冷香持久。

2. 理化指标。水分 ≤9%，总灰分 ≤7%，粉末 ≤0.7%，水浸出物 ≥40%，粗纤维 ≤12%，茶多酚 ≥17%，游离氨基酸 ≥3%。

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

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）产地范围内的生产者，可向云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经云南省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的检测机构由云南省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。