DB5309

临沧市市场监督管理局发布

2025-××-×× 实施

2025-××-×× 发布

地理标志产品质量要求 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）

Quality requirements for product of geographical indication-  
Icelandic Old Village Tea (Icelandic Keemun Tea)

（草案）

DB5309/T ×××—2025

临沧地方标准

ICS 67.140.10

X 55

备案号：

1. 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件由临沧市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：双江县地方产业发展中心、双江县检验检测所、双江县电商协会、勐库大叶茶商会、云南双江勐库茶叶有限责任公司、双江自治县勐库镇俸字号古茶有限公司、双江津乔茶业有限公司、双江勐傣茶业有限公司、双江自治县勐库镇壹茶堂茶叶有限公司、临沧双江午壹茶业有限公司、中企智赢科技（北京）有限公司。

本文件主要起草人：罗成荣、简勇、徐亚和、戎玉庭、俸健平、杨国成、董自颖、张倍源、李坤、

李莹、常耀文、俸新华(小)、 赵胜花、张晓兵、赵玉和、赵加刚、俸金新。

地理标志产品质量要求 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）

1. 范围

本文件界立了地理标志产品冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的术语和定义、规定了产地范围、生产技术要求、质量要求及检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于地理标志产品冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的保护和管理。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8312 茶 咖啡碱测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）

原产于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现辖行政区域境内，按照特定的冰岛老寨茶（冰岛正山茶）生产技术规程生产，符合国家食品安全有关规定的散茶、紧压茶产品。

1. 产地范围

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即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现辖行政区域，具体范围按附录A。

1. 生产技术要求

5.1 立地条件

5.1.1 气候

宜选择日照充足、空气湿度大，内年平均气温15 ℃左右，年均日照时数3 200 h～3 300 h，无霜期270 d左右，年均降雨量900 mm～1 100 mm，年均雾天≥120 d,相对湿度65%左右的区域建园。

5.1.2 地形土壤

建园宜选择在海拔高度1 400 m～2 000 m，附近空气质量达到GB 3095规定二级以上标准，土壤类型为红壤，土壤质量符合GB 15618规定，pH值4.5～5.5，有机质含量≥1.5%，土层厚度≥1.5 m，背风向阳，生态及排灌良好的山地、丘陵、缓坡地。

5.1.3 灌溉

园内应有灌溉水源或排灌系统，灌溉水质应符合GB 5084的规定。

5.2 生产

5.2.1 品种

当地培育的勐库大叶种。

5.2.2 茶园管理

5.2.2.1 套种绿肥

套种萝卜、豆科绿肥等，8月～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位的部分根系。

5.2.2.2 中耕培肥

5.2.2.2.1 2月立春后浅耕破土，清除硬板层，铺草覆盖茶园。

5.2.2.2.2 9月下旬～10月，每1 ha施用饼肥或商品有机肥3 000 kg～6 000 kg作基肥。

5.2.2.2.3 次年 2 月上旬，可适当追肥。

5.2.2.3 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 m～2.0 m，树幅1.2 m～1.5 m。

5.2.2.3 保水抗旱

5.2.2.3.1 采用滴灌、喷灌等方式灌溉。

5.2.2.3.2 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。

5.2.3 采摘

5.2.3.1 春茶采摘时间为3月中旬～5月下旬。

5.2.3.2 夏季采摘时间为6月上旬～8月下旬。

5.2.3.3 秋季采摘时间在9月上旬～10月下旬。

5.2.3.4 采摘时提手采摘幼嫩的一芽二叶、一芽三叶。

5.3.4 鲜叶

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）鲜叶特级、一级、二级、三级3个级别，各级别要求符合表1的规定。

表1 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）鲜叶等级

|  |  |
| --- | --- |
| 级 别 | 叶 芽 比 例 |
| 特级 | 一芽一叶占70%以上，一芽二叶占30%以下 |
| 一级 | 一芽二叶占70%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下 |
| 二级 | 一芽二、三叶占60%以上，同等嫩度其他芽叶占30%以下 |
| 三级 | 一芽二、三叶占50%以上，同等嫩度其他芽叶占50%以下 |

5.3 加工工艺

5.3.1 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）散茶

5.3.1.1 工艺流程

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）散茶加工工艺流程符合图1的规定。

储青→杀青→摊凉→揉捻→干燥

图1 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）散茶加工艺流程

5.3.1.2 重要工艺环节技术要求

5.3.1.2.1 储青

温度≤25 ℃，鲜叶厚度15 cm～20 cm，储青时间≤ 6 h。

5.3.1.2.2 杀青

温度≥220 ℃，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。

5.3.1.2.3 摊凉

摊凉厚度3 cm～5 cm，摊凉5 min～10 min。

5.3.1.2.4 揉捻

揉捻5 min～10 min，至手握成团、有少量茶汁溢出、有粘手感、成条率70%～75%。

5.3.1.2.5 干燥

日光干燥 4 h～5 h，至水分≤10%。

5.3.2 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）紧压茶

5.3.2.1 工艺流程

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）紧压茶加工工艺流程符合图2的规定。

散茶→蒸压定型→干燥

图2 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）紧压茶加工艺流程

5.3.2.2 重要工艺环节技术要求

5.3.2.2.1 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。

5.3.2.2.2 干燥

温度 45 ℃～50 ℃干燥8 h以上，至水分≤10%。

5.3.2 卫生要求

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）加工环境及设备应符合GB 14881、NY/T 5019的规定。

1. 产品质量要求及检验方法

6.1 分级

6.1.1 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）散茶根据其外形分为特级、一级、二级、三级4个等级。

6.1.2 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）紧压茶不分级。

1. 6.2 感官要求及检验方法
2. 6.2.1 感官要求
3. 6.2.1.1 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）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。各级茶叶感官要求符合表2的规定。

表2 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）散茶茶感官要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | 要 求 | | | | | | | |
| 外形 | | | | 内质 | | | |
| 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 肥嫩紧直  显锋苗 | 匀整 | 墨绿润泽  白毫特多 | 净 | 清香浓郁 | 醇厚爽口 | 黄绿清澈 | 肥嫩多芽  黄绿明亮 |
| 一级 | 肥嫩紧结  有锋苗 | 匀整 | 墨绿尚润  白毫多 | 稍有嫩茎 | 清香 | 浓醇 | 黄绿明亮 | 嫩匀多芽  黄绿尚亮 |
| 二级 | 肥嫩尚紧  尚有锋苗 | 尚匀整 | 墨绿尚匀  白毫尚多 | 有嫩茎 | 尚清香 | 浓尚醇 | 黄绿尚亮 | 尚嫩匀黄绿  稍有红梗红叶 |
| 三级 | 粗壮尚紧 | 尚匀整 | 墨绿欠匀  有白毫 | 稍有朴片 | 纯正 | 平和 | 黄绿尚亮 | 尚匀黄绿  稍有红梗红叶 |

1. 6.2.1.2 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）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。

1. 6.2.2 检验方法

按照GB/T 23776的规定进行。

1. 6.3 理化指标及检验方法

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）的理化指标及检测方法符合表3的规定。

表3 冰岛老寨茶（冰岛正山茶）理化指标及其检测方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | 检测方法 |
| 散茶 | 紧压茶 |
| 水分（质量分数），% ≤ | 9.0 | | GB 5009.3 |
| 总灰分（质量分数），% ≤ | 7.0 | | GB 5009.4 |
| 粉末（质量分数），% ≤ | 0.7 | —— | GB/T 8311 |
| 水浸出物（质量分数），% ≥ | 40.0 | | GB/T 8305 |
| 粗纤维（质量分数），% ≤ | 12.0 | | GB/T 8310 |
| 茶多酚（质量分数），% ≥ | 17.0 | | GB/T 8313 |
| 游离氨基酸（质量分数），% ≥ | 3.0 | | GB/T 8314 |

6.3 卫生指标及检验方法

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）食品安全卫生指标及检测方法应符合GB 2762、GB 2763中茶叶类的规定。

6.4 净含量

6.4.1 定量包装的冰岛老寨茶（冰岛正山茶）应符合定量包装商品计量监督相关管理办法的规定。

6.4.2 净含量的检测按照JJF 1070的规定进行。

* 1. 检验规则

7.1 组批

以同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格应一致。

7.2 抽样

按照GB/T 8302的规定进行。

7.3 出厂检验

产品在出厂时应进行出厂检验，检验项目为感官品质、水分、粉末及净含量。

7.4 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本文件规定的所有指标项目。当有下列情形之一时，需要进行型式检验：

a）原料有较大改变，可能影响产品质量时；

b）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

c）国家法定质量监管机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件时，判为合格品。

7.5.2 有一项或一项以上指标不符合本文件，可用留存样或在同批产品中重新取样抽样复检，并以复检结果为准。

* 1. 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签、标识应符合GB 7718、GB/T 14456.1的规定。

8.1.2 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

8.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合GH/T 1070的规定，包装容器应用干燥、清洁、无异味，不影响品质的材料制成。

8.2.2 包装材料应易回收、易降解。

8.2.3 包装应牢固、密封、防潮，能保护品质。

8.3 运输贮存

按照GB/T 30375、NY/T 1999的规定进行。

（规范性）

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品产地范围

冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品产地范围应符合A.1中所示的地理范围。



——保护区域

注：冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品保护范围为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现辖行政区域。

图A.1冰岛老寨茶（冰岛正山茶）地理标志产品产地范围

参 考 文 献

[1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）

[2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）

[3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）