附件 1

紫云春茶地理标志产品保护要求

一、地理标志产品名称

紫云春茶。

二、申请机构

贵州省安顺市紫云苗族布依族自治县人民政府。

三、产地范围

贵州省安顺市紫云苗族布依族自治县坝羊镇、板当镇、猫营镇、松山街道、五峰街道、格凸河镇、白石岩乡、猴场镇、宗地镇、大营镇、四大寨乡共 11 个乡、镇、街道现辖行政区域。

四、质量要求

（一）种源

当地群体种及适宜当地种植的茶树品种。

（二）立地条件

产地范围内海拔 900～1600m，土壤为黄壤、黄棕壤，土壤 pH 值 4.5～6.5，土层厚度≥40cm，土壤有机质含量≥1.0%。

（三）栽培管理

1. 栽培。采用一窝双株，弱苗三株的方式种植，种植密度≤45000 株/hm^2。

2. 施肥。秋季开沟深施基肥，施肥深度≥30cm，每公顷施

15000～30000kg 农家肥或 3000～6000kg 有机肥。追肥每公顷施约 7500kg 腐熟农家肥或约 1500kg 有机肥浇施根基。

3. 采摘。2 月上旬至 4 月下旬，采摘单芽至一芽二叶。同时期，按采摘批次及时加工。

（四）加工工艺

1. 扁形茶工艺流程。摊放→杀青→摊凉回潮→理条→压扁→脱毫、提香→干燥→成品。

加工要点:

（1）摊放。厚度 2～5cm，时间 6-12 小时，至芽叶柔软，色泽变暗，青气减退，略显清香，含水率 65%～70%。

（2）杀青。温度 180～220℃，至色泽由鲜绿变为暗绿，无焦边糊叶，手握略有刺手感，松手后杀青叶自然松开，无青草气，清香显，含水率 60%～65%。

（3）理条。温度 120～150℃，时间 2-5 分钟，至叶条扁直，色泽润绿，含水率 40%～50%即进行摊凉。

（4）压扁。温度 120～150℃，至叶色为翠绿，茶叶扁平直，香气显露，含水率 10%～15%即进行摊凉。

（5）脱毫、提香。温度 60～80℃，至外形扁平直，较光滑，含水率 6%～8%即进行摊凉。

（6）干燥。分 2～3 次干燥，至含水率≤6.5%。

2. 卷曲形茶工艺流程。摊放→杀青→摊凉回潮→揉捻→解块→脱水→做形、提毫→提香→干燥→成品。

加工要点:

（1）摊放。厚度 5～10cm，时间 4-6 小时，至芽叶柔软，色泽变暗，青气减退，略显清香，含水率 65%～70%。

（2）杀青。温度 200～250℃，至色泽由鲜绿变为暗绿，无焦边糊叶，手握略有刺手感，松手后杀青叶自然松开，无青草气，清香显，含水量 60%～65%。

（3）揉捻。投叶量以揉桶自然装满为宜，时间 25-45 分钟，至成条率 80%～90%。

（4）脱水。温度 90～110℃，至叶色转暗，条索收紧，茶条略有刺手感，含水率 45%～50%即进行摊凉。

（5）做形、提毫。温度 70～75℃，至含水率 10%～15%。

（6）提香。温度 90～105℃，摊叶厚度 5～8cm，时间 1.5-2.0 小时，至含水率≤7%。

（7）干燥。分 2～3 次干燥，至含水率≤6.5%。

（五）质量特色

1. 感官特色。

（1）扁形茶：外形扁直、光滑，大小均匀，挺秀尖削，色泽嫩绿，嫩香持久，汤色嫩绿明亮，滋味清香鲜爽，入口有淡淡的清香爽朗之感，叶底幼嫩肥壮、成朵。

（2）卷曲形茶：外形卷曲紧结，细秀卷曲如螺，细嫩显芽，色泽绿润，带栗香，香高持久，汤色黄绿明亮，滋味鲜醇，回味甘爽，叶底绿黄明亮。

2. 理化指标。水分≤7.0%，浸出物≥38.0%，总灰分≤6.0%，粗纤维≤14.0%，茶氨酸≥8.0g/kg，游离氨基酸（以茶氨酸计）≥4.0%。

3. 安全及其他质量要求。产品安全及其他质量要求必须符合国家相关规定。

五、专用标志使用

紫云春茶产地范围内的生产者，可向贵州省安顺市紫云苗族布依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，经贵州省知识产权局核准后予以公告，并报国家知识产权局备案。紫云春茶的检测机构由贵州省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。