|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X55 |

|  |
| --- |
| 4414 |

梅州市地方标准

DB 4414/T XXXX—XXXX

地理标志产品 马图绿茶

Product of geographical indication——Matu green tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

梅州市市场监督管理局  发布

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。

本文件由梅州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：丰顺县市场监督管理局、丰顺县农村农业局、梅州市马图茶叶有限公司、广东龙岗马山茶叶股份有限公司。

本文件主要起草人：刘斐、何火球、何运新、饶富通、饶幸霞、李晓娟。

本标准为首次发布。

地理标志产品 马图绿茶

* 1. 范围

本文件规定了马图绿茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、自然环境与生产、要求、试验方法、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的马图绿茶。

* 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1276 农药安全使用规范总则

SB/T 10157 茶叶感官审评方法

国家质量技术监督检验检疫总局[2005]75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家知识产权公告第354号《关于发布<地理标志专用标志使用管理办法（试行）>的公告》

* 1. 地理标志产品保护范围

马图绿茶的地理标志产品产地范围限于地理标志产品管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即广东省梅州市丰顺县龙岗镇马图村现辖行政区域。见附录A。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 马图绿茶 Matu green tea

在地理标志产品产地范围内采摘的茶树鲜叶，经摊青、杀青、揉捻、毛火、足火、拣剔等工艺加工制作而成的，具有“香、甘、滑、柔、醇”之特点的绿茶。

* 1. 自然环境与生产
     1. 自然环境

马图村自然地理属高寒偏僻山区，属莲花山脉中段，四周高山环绕，形成天然小盆地，海拔≥400m；属亚热带气候，气候温和，阳光充足，雨量充沛。

茶园土壤为红壤或黄红壤。土层厚度≥60 cm，有机质含量≥1.5 ％，pH 4.5~6.0。

茶园环境符合国家环境保护的有关规定。

* + 1. 栽培技术
       1. 茶树品种

品种应适应当地土壤和气候条件，具良好抗性的当地群体种。

育苗：茶树种苗采用无性繁育苗。

定植：茶苗移栽在晚秋或早春，种植密度每公顷≤45000 株。

茶园施肥：每年每公顷施无公害处理的腐熟农家有机肥料≥15000  kg 。

* + - 1. 农药使用

使用农药应严格遵循NY/T 1276的规定，不得使用国家明令禁止（限制）的农药。不得污染环境。

* + 1. 鲜叶采摘

采摘标准及分级要求：见表1

1. 采摘标准及分级要求

| 等级 | 要 求 |
| --- | --- |
| 特级 | 全芽≥80 %，一芽一叶≤20 % |
| 一级 | 一芽二叶≥70 %，一芽三叶≤30 %，芽叶完整，一芽二叶，芽长于叶或芽叶等长，大小均匀一致 |

采摘方法：分批分次，提手采摘，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带头蒂、茶果与老叶。严禁抓采。

* + - 1. 鲜叶运输、贮存

鲜叶应使用透气的篮篓盛装，运输工具应清洁卫生，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混装；采摘后应及时运到加工场所；盛装、运输、贮存鲜叶，应轻放、轻翻、不得加压。

* + 1. 加工
       1. 加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* + - 1. 加工工艺

工艺流程：鲜叶→摊青→杀青→揉捻→毛火→足火→拣剔

* + - * 1. 工艺要求

摊青：室内摊青，室温控制在20 ℃~25 ℃；室外摊青，上午10：00前、下午4:00~6:00，薄摊在阳光下晒20 min~25 min，摊叶厚度≤10 cm，当含水率70 %~80 %，叶片由青绿变为暗绿为宜。

杀青：温度260 ℃~280 ℃。当茶叶手握成团落地散开，弯曲茶梗不易断即可。

揉捻：揉捻至茶叶成条率≥90 % 。

毛火：温度90 ℃~110 ℃，将揉捻解块叶炒至七成干后，摊凉至室温。

足火：温度80 ℃~90 ℃，当茶叶水分含量≤6 %后，摊凉至室温。

拣剔：拣除老叶、老梗和碎末。

* 1. 要求
     1. 基本要求

品质正常，无劣变，无污染。不得含有非茶类夹杂物。不得着色，不得混有任何添加剂。

* + 1. 感官品质

马图绿茶感官要求应符合表2。

1. 感官品质

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级 别 | 要 求 | | | | | | | |
| 外 形 | | | | 内 质 | | | |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结  显锋苗 | 匀整 | 匀 净 | 灰绿  油润 | 馥郁  山韵味 | 鲜醇  甘爽 | 绿艳 | 嫩绿  明亮 |
| 一级 | 紧实 | 匀齐 | 有嫩茎 | 灰绿  尚润 | 清香 | 醇厚  回甘 | 黄绿  明亮 | 黄绿  尚亮 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 茶多酚/% ≥ | 22.0 |
| 水浸出物/% ≥ | 38.0 |

* + 1. 质量安全指标

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

农药限量指标应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

定量包装规格由企业自定，净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量技术监督检验检疫总局[2005]75号令）。

* 1. 试验方法
     1. 感官品质

按GB/T 14487和SB/T 10157规定执行。

* + 1. 理化指标
       1. 茶多酚

按GB/T 8313规定执行。

* + - 1. 水浸出物

按GB/T 8305规定执行。

* + 1. 质量安全指标

按GB 2762、GB 2763规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定执行。

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
     1. 标志

获得批准的企业，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志。标志应符合《关于发布<地理标志专用标志使用管理办法（试行）>的公告》（国家知识产权公告第354号）的要求。

产品标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

包装应符合GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

产品的运输应防雨、防潮、防曝晒，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。运输工具应清洁、干燥、无污染、无异味。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。产品贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，仓库周围应无异气污染。严禁与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混放。

2. （规范性）  
   马图绿茶地理标志产品保护范围图

