

DB4414

梅州市地理标志

DB 4414/T 6—2020

地理标志产品 蕉岭绿茶

Product of geographical indication—JiaoLing green tea

2020 - 09 - 25 发布

2020 - 10 - 25 实施

梅州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》而制定。

本标准由梅州市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：蕉岭县星森茶厂、蕉岭县市场监督管理局。

本标准主要起草人：刘文龙、曾海明、黄文敏、刘达忠、肖宇珍。

本标准为首次发布。

标准名称

1 范围

本标准规定了地理标志产品蕉岭绿茶的保护范围、术语和定义、生产技术、要求、试验方法及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局2016年第128号《质检总局关于对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》批准保护的蕉岭绿茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8321 农药合理使用准则(所有部分)

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评办法

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶储存通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局公告[2005]151号 《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》

3 地理标志产品保护范围

地理标志产品蕉岭绿茶的保护范围限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》批准的范围，即为广东省梅州市蕉岭县现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

GB/T 17924界定的以下术语和定义适用于本标准。

4.1

蕉岭绿茶JiaoLing green tea

在地理标志产品产地范围内采摘的茶树鲜叶，经摊放→杀青→揉捻→干燥→拣剔和复火等工艺过程制成的具有“外形条索紧结，有锋苗，色泽绿润，干茶有浓郁的清香气味。汤色黄绿明亮，香气清香持久，滋味香醇甘滑，回甘持久，叶底绿亮，耐冲泡”的蕉岭绿茶。

5 生产技术

5.1 生长环境

5.1.1 自然环境

蕉岭绿茶产区位于蕉岭县属亚热带地区海洋性季风气候，夏长冬短，气候温和，雨季长，光照充足，雨量充沛。境内山峦起伏，林木葱郁，空气清新，水资源丰富，水质清澈甘甜。位置在海拔千米以上的有金山笔、皇佑笔、铁山嶂、大峰嶂、小峰笔、樟坑岌，全县位于东经 $116^{\circ}01' \sim 116^{\circ}22'$ ，北纬 $24^{\circ}25' \sim 24^{\circ}53'$ 。全年平均气温 21.7°C ，年平均降雨量1304mm左右。

5.1.2 立地条件

海拔 $\geq 530\text{m}$ ，土壤类型为红壤土、砾土，土壤pH值为5.4至6.7，土壤中含有有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，土层厚度 $\geq 1.5\text{m}$ ，地下水位 $\leq 1.0\text{m}$ 。

5.2 栽培技术

5.2.1 茶树品种

水仙、小叶乌龙。

5.2.2 育苗：

采用扦插育苗。

5.2.3 定植

茶苗移栽在晚秋或早春，种植密度 $\leq 45000\text{株} / \text{公顷}$ 。

5.2.4 茶园施肥

每年施腐熟的有机肥 $\geq 12\text{吨} / \text{公顷}$ 。

5.2.5 农药使用

使用农药应严格遵循GB/T 8321的规定，不得使用国家明令禁止的农药，不得污染环境。

5.3 鲜叶采摘

5.3.1 采摘时间：按标准采摘鲜叶，时间为每年3月初至4月中旬为宜。

5.3.2 采摘标准：一芽一叶初展至一芽二叶的鲜叶。

5.3.3 采摘要求：应遵循采留结合，质量兼顾和因地制宜的采摘原则。手工采茶提手采为宜，保持芽叶完整、新鲜、匀净，不夹带头蒂、茶果与老叶。严禁抓采。

5.4 加工

5.4.1 工艺流程

摊放→杀青→揉捻→干燥→拣剔和复火。

5.4.2 摊放

摊放鲜叶厚度≤0.15m，时间≤8h，至鲜叶含水率68~72%即止。

5.4.3 杀青

温度220℃~260℃，炒至“无青草气有芳香，叶色呈暗绿色，叶质变软，有弹性”时出锅。

5.4.4 揉捻

揉捻至成条率≥70%。

5.4.5 干燥

温度120℃~150℃，炒至九成干。

5.4.6 拣剔和复火

筛除茶末，进行复火。

6 要求

6.1 实物标准样

设一个实物标准样，实物标准样为品质最低界限，每四年换样一次。实物标准样的制备按GB/T 18795的规定执行。

6.2 感官要求

蕉岭绿茶感官特色应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	外形	色泽	香气	汤色	滋味	叶底
要求	紧结，有锋苗	绿润	有浓郁的清香，持久	黄绿明亮	香醇甘滑回甘持久	绿亮，耐冲泡

6.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
----	----

表 2(续)

水分/ (%)	≤	5
水浸出物/ (%)	≥	38

6.4 质量安全指标

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

农药最大残留限量指标应符合GB 2763的规定。

6.5 净含量偏差

预包装商品净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

7.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.4 水浸出物

按 GB/T 8305的规定执行。

7.5 质量安全指标

按 GB 2762、GB 2763的规定执行。

7.6 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 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。标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告[2005]151号的要求。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

8.2 标签

产品标签应符合 GB 7718的规定。

8.3 包装

包装应符合GH/T 1070的规定。

8.4 运输

产品的运输应防雨、防潮、防爆晒，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。

8.5 贮存

应符合GH/T 1071的规定。产品应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异味污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

附 录 A
(规范性附录)
蕉岭绿茶地理标志产品保护范围

