ICS 67.140.10

X55

|  |
| --- |
| 备案号： |

DB4414

梅州市地方标准

DB 4414/T XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

地理标志农产品 梅江区清凉山茶

Geographical Indication Agricultural Products—Meijiang District Qingliang Park Tea

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

梅州市市场监督管理局   发布

前  言

本标准按照GB/T 1.1-2009《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 17924-2008《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：梅州市农业农村局、梅州市梅江区茶叶协会、华南农业大学园艺学院、

梅州市梅江区市场监督管理局、梅州市润起文化科技发展有限公司、梅州市荷灵农林发展有限公司。

本标准主要起草人：罗宏炼、侯春梅、刘少群、江载宝、 潘意玉、罗倩怡、郑鹏、汤松、 杨植善、 林君亮

本标准为首次发布。

地理标志农产品 梅江区清凉山茶

1. 范围

本标准规定了梅江区清凉山茶地理标志农产品登记的保护范围、术语和定义、生产技术、要求、试验方法及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家农业部根据《农产品地理标志管理办法》规定，对梅江区清凉山茶实施地理标志农产品登记保护。

1. 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 4285 农药安全使用标准

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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8304 茶 水分的测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8321 农药合理使用准则

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》

1. 地理标志农产品保护范围

梅江区清凉山茶地理标志农产品的保护范围限于中华人民共和国农业部公告（第2651号）批准的范围，即为广东省梅州市梅江区所辖西阳镇和长沙镇共2个镇、33个行政村，见附录A。

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标准。

* 1. 梅江区清凉山茶 Meijiang District Qingliang Park Tea

在地理标志农产品登记产地范围内采摘的茶树鲜叶，经茶青摊放→杀青(炒茶)→揉捻→干燥→筛选→复火六道工序等工艺过程制成的具有“外型条索紧结弯曲较匀整,灰绿起霜；炒米香浓郁；汤色黄绿清澈；滋味甘醇爽滑；叶底黄绿柔软”的梅江区清凉山茶。

1. 生产技术
   1. 生长环境

5.1.1自然气候条件

梅江区清凉山茶产区位于梅江区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。境内平均海拔高度为800-1200米，常年云雾缭绕，土地肥沃，三面环山，一面临水，以低山、丘陵为主，地势东南高，逐渐向东北、西北倾斜。山峦起伏，林木葱郁，空气清新，无各种污染，水资源丰富，水质清澈甘甜。海拔高、云雾多、湿度大、漫射光多、蓝紫光强。全年平均气温21.2℃，年平均降雨量1479.9mm左右，土质属燕山期花岗岩、石英岩、紫色砂页岩结构，以黄红土壤为主，偏酸性，土壤疏松、湿润、有机质含量高且富含硒元素。

5.1.2 立地条件

海拔≥800m，土壤类型为黄、红壤土、砾土，土壤中含有有机质含量≥1.5％，土层厚度≥1.5m,地下水位≤1.0m。

* 1. 栽培技术

5.2.1茶树品种

品种应适应当地的土壤和气候条件，适制绿茶的优质适（高）产、高效益的本地小叶乌龙品种（俗称鸟舌茶）和金萱、黄旦、梅占等无性系良种。

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≤30000株／公顷。

5.2.4 茶园施肥：每年施腐熟的有机肥≥10吨／公顷。

5.2.5 农药使用

使用农药应严格遵循GB 4285、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。

* 1. 加工工艺

5.3.1工艺流程：鲜叶采摘→茶青摊放→杀青(炒茶)→揉捻→干燥→筛选→复火。

鲜叶采摘

全年均为收获期，但最佳品质期从3月底至10月底，一年可采三次，按采制季节分为春茶、夏茶和秋茶。

5.3.3 鲜叶采摘标准

一芽一叶初展至一芽二叶的鲜叶。

5.3.4 鲜叶采摘要求

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

5.3.5 摊放

摊放鲜叶厚度≤0.15m，时间≤8h，下午4至5时为宜，至鲜叶含水率68～72％即止。

5.3.6 杀青

温度220℃～260℃，炒至“叶色暗绿无光，略有清香，叶质柔软略带粘性，嫩梗折之不断，紧握能成团，松手能慢慢弹开为适度”时出锅。

5.3.7 揉捻

揉捻至成条率≥70℅。

5.3.8 干燥

干燥初期用110-120℃温度至七成干时，下锅（机）摊凉，然后用80-90℃温度炒至九成干时把锅（机）温降至60℃后炒至足干，即茶叶干身起霜，手捏之能粉碎时起锅摊凉。

1. 要求
   1. 实物标准样

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

* 1. 感官要求

梅江区清凉山茶感官特色应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 外形 | 色泽 | 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 |
| 要求 | 条索紧结弯曲较匀整 | 灰绿起霜 | 炒米香浓郁 | 黄绿清澈 | 甘醇爽滑 | 黄绿柔软 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分，% ≤ | 52.78%～4.73% |
| 水浸出物，% ≥ | 38.7%～41.5% |

* 1. 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。

* 1. 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。

* 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1. 试验方法
   1. 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

* 1. 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

* 1. 水分

按 GB/T 8304的规定执行。

* 1. 水浸出物

按 GB/T 8305的规定执行。

* 1. 质量安全指标

按 GB 2762、GB 2763的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

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农产品地理标志产品专用标志。标志应符合中国绿色食品发展中心2020年5月发布的《农产品地理标志公共标识设计使用规范手册》的要求。

包装储运图示标志应符合 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、有异气味、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GH/T 1071的规定。产品应贮存于清洁、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、有异味、易污染的物品混放。

1. （规范性附录）  
   梅江区清凉山茶地理标志农产品登记保护范围

