

DB36

江西省地方标准

DB 36/ XXXXX—2013

地理标志产品 婺源绿茶

product of geographical indication_ Wuyuan green tea

(征求意见稿)

(2013. 3)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 地理标志保护范围	1
4 术语和定义	1
5 分级及实物标准样	2
6 要求	2
7 试验方法	4
8 检验规则	5
9 标志、包装、运输、贮存	5
附录A（规范性附录）婺源绿茶地理标志保护范围	7

前 言

本标准依据GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定，编写规则符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求。

本标准由上饶市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：婺源县茶叶局、婺源县质量技术监督局。

本标准主要起草人：詹承烨，金元养，余新祖，程国新，郑进生，余国琴。

地理标志产品 婺源绿茶

1 范围

本标准规定了婺源绿茶的地理标志保护范围、术语和定义、分级及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准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》批准保护的婺源绿茶干茶制品。本标准不适用于婺源绿茶萃取物制成的茶饮料。

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 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/T 8302	茶	取样
GB/T 8304	茶	水分测定
GB/T 8305	茶	水浸出物测定
GB/T 8306	茶	总灰分测定
GB/T 8311	茶	粉末和碎茶含量测定
GB 7718	预包装食品	标签通则
GB/T 14487	茶叶	感官审评术语
JJF 1070	定量包装商品	净含量计量检验规则
NY/T 787	茶叶	感官审评通用方法
SB/T 10035	茶叶	销售包装通用技术条件
DB36/T 499	无公害食品	婺源绿茶 生产技术规程
DB36/T 500	无公害食品	婺源绿茶 加工技术规程

3 地理标志保护范围

婺源绿茶地理标志产品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，即为江西省婺源县现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

4.1

婺源绿茶 (wuyuan green tea)

是指在第3章规定的地理标志保护范围内，选用当地群体茶树品种或具有良好适应性的良种进行繁育、栽培，经独特工艺加工而成，具有“干茶绿润、汤色绿亮、香高味醇”为主要品质特征的绿茶。

5 分级及实物标准样

5.1 分级（品类）

婺源绿茶按产品品类分为茗眉、特级、一级、珍眉。

5.2 实物标准样

各类设实物标准样。实物标准样为该级品质最低界限，每三年更换样品一次。

6 要求

6.1 产地环境

6.1.1 地理及气候特点

婺源属全年湿润的温暖气候区（cfaxw），全年气候温和，雨量充沛，空气湿润，无酷暑严寒，全年降雨量 1820 毫米以上，无霜期平均达 252 天，历年平均雾日在 60 天以上。

6.1.2 土壤、植被特点

婺源森林覆盖率 82.5%，植物资源丰富。长年落叶形成婺源特有的沙壤土质，土壤呈酸性，有机质含量丰富，有利于茶树生长。婺源绿茶产地海拔百米以上，pH 值 4.5 至 6.5 之间，土层深度在 0.3 米以上，有机质含量在 1.0% 以上。

6.2 栽培

6.2.1 茶树品种

选用当地群体种或适宜加工婺源绿茶的中、小叶茶树良种，如上梅洲、鄣科 1 号、婺茶 1 号、2 号、34 号、43 号、上溪早等。

6.2.2 茶树栽培。

6.2.2.1 建园：茶园基地要求土层深厚，坡度 35 度以下，周围植被保护良好，土壤肥沃，茶园开垦深度 50 厘米以上。

6.2.2.2 育苗：选择规定品种为苗木，采用短穗扦插的方法培育无性系种苗。

6.2.2.3 移植：无性系茶苗以一年生的合格壮苗。移植时间：春季 2 月中旬至 3 月上旬；秋季 10 月下旬至 11 月下旬。

6.2.3 种植方式

单行条栽：行距 150CM，株距 30CM，2~3 棵苗/株，每 667m²（亩）植株不少于 3000 株。

双行条栽：大行距 150CM，小行距 30CM，株距 30CM，2 棵苗/株，每 667m²（亩）植株不少于 5500 株。

6.2.4 茶园管理

6.2.4.1 耕作

一般分为春锄春壅，夏锄夏壅，秋挖窖草施基肥的方法。

6.2.4.2 施肥

根据土壤理化性质、茶树长势、预计产量、制茶类型和气候等因素，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥，防止茶园过量施肥、乱施肥。

6.2.4.3 茶树修剪

根据茶树树龄、长势和树型要求，分别采用定型修剪、轻修剪、重修剪和台刈等方法，培养优化型树冠，复壮树势。

6.2.4.4 环境安全要求

农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

6.2.4.5 病虫害防治

按照DB36/T499执行。

6.3 鲜叶采摘

根据茶树生长特性和成品茶对加工原料的要求，遵循采留结合、量质兼顾和因树制宜的原则，按标准适时采摘一芽、一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶。

6.4 加工炒制

6.4.1 加工环境

应符合DB36/T500的要求。

6.4.2 加工设备

电炒锅、滚筒杀青机、揉捻机、滚炒机、烘干机、理条机、提香机等专用设备。

6.4.3 加工工艺

婺源绿茶加工工艺流程为：鲜叶→摊青→杀青→散热→揉捻→炒二青（炒坯、理条）摊凉→炒三青（造型）→摊凉→烘（炒）足干→精选→包装。

6.5 感官指标

6.5.1 产品应具有正常的商品外形及固有的色、香、味，无异味、无异变。产品应洁净，不得混有非茶类夹杂物，不得添加其它任何物质。

6.5.2 感官品质应符合表1要求。

表1 感官品质

产 品	外 形	内 质
茗 眉	条索紧细芽头肥壮；色泽嫩绿油润	香气高浓持久；滋味鲜爽回味甘醇；汤色嫩绿清澈明亮；叶底嫩绿匀整明亮
特 级	条索紧结重实显锋苗，色泽绿润	香气嫩香鲜爽持久；滋味鲜醇甘爽；汤色嫩绿清澈；

		叶底嫩匀肥厚明亮
一 级	条索紧结锋苗尚显，色泽翠绿润	香气清香；滋味鲜醇；汤色黄绿明亮；叶底黄绿明亮
珍 眉	条索紧细，色泽翠绿油润	香气嫩香；滋味鲜浓；汤色绿艳；叶底绿嫩明亮

6.6 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

产品	水分 (%)	总灰分 (%)	粉末 (%)	水浸出物 (%)
茗眉、特级、一级	出厂 \leq 6.5，销售 \leq 7.0	\leq 7.0	\leq 1.0	\geq 36.0
珍眉	出厂 \leq 6.5，销售 \leq 7.5	\leq 7.0	\leq 1.5	\geq 34.0

6.7 卫生指标

应符合GB2762中茶叶污染物限量要求和GB2763中茶叶农药最大残留限量要求。

6.8 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T14487和NY/T787的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB/T8304的规定执行。

7.2.2 总灰分

按GB/T8306的规定执行。

7.2.3 粉末

按GB/T8311的规定执行。

7.2.4 水浸出物

按GB/T8305的规定执行。

7.3 卫生指标

按GB2762、GB2763的规定执行。

7.4 净含量允差

用相应精度的计量器具称量，按JJF1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

在生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次（唛），同批（唛）产品的品质规格和包装应一致。

8.2 抽样

按GB/T8302的规定执行。

8.3 交收（出厂）检验

8.3.1 每批产品交货时，须检验感官品质、理化指标、净含量和标签。

8.3.2 产品应经生产单位质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

型式检验项目为本标准6.5、6.6、6.7、6.8规定的全部项目。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年一次；
- b) 投产后，如原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果中凡有劣变、污染、异味的，均判定该批产品为不合格或该次型式检验不合格。

8.5.2 净含量、理化指标、卫生指标中若有一项指标不合格或感官指标经综合评判后不合格的，可从同批产品中加倍随机抽样复检，复检仍不合格的，则判定该批产品为不合格批或该次型式检验不合格。

对检验结果有争议时，应对留存样品进行复检，或在同批产品中加倍随机抽样，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB7718 规定。

9.1.2 产品外包装箱应注明：产品名称、厂名、厂址、联系电话、分装件数等。

9.1.3 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。

9.2 包装

9.2.1 应符合 SB/T10035 的要求。

9.2.2 包装材料和容器应干燥、清洁、无异味，不影响茶叶品质，分装或小包装应美观大方、密封防潮。

9.3 运输

产品运输时应置于干净、无异味、无污染的专用包装箱内，且防雨防潮。产品装卸时应轻拿轻放，避免撞击重压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在干净、干燥、阴凉、无异味的专用仓库（橱柜）中，且仓库周围应亦无异味。

9.4.2 在规定贮存条件下，产品保质期为 12 个月。

附录 A
(规范性附录)
婺源绿茶地理标志保护范围

婺源县政区图

(内部用图)

