安徽省地方标准编制说明

标准名称	地理标志产品 龙池香尖（龙池尖茶）
任务来源 （项目计划号）	《安徽省市场监督管理局关于下达 2018 年第三批安徽省地方标准制修订计划的函》（皖市监函〔2019〕10 号）（2018-3-286）
负责起草单位	安庆市高河龙池茶业有限责任公司
单位地址	安徽省安庆市怀宁县高河镇高马路
参与起草单位	怀宁县市场监督管理局、怀宁县茶叶协会等

表 1 标准起草人（全部起草人，应与标准文本前言中起草人排序一致）

序号	姓名	单位	职务	职称	电话
–					
–					

编制情况

1、编制过程简介

（一）成立标准编制工作组

安徽地方标准《地理标志产品 龙池香尖（龙池尖茶）》项目任务下达后，怀宁县市场监督管理局组织成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由安庆市高河龙池茶业有限责任公司牵头，怀宁县市场监督管理局、怀宁县茶叶协会等相关人员配合。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关地理标志产品茶叶相关文献资料。主要有：

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

安徽省地方标准征求意见

GB/T 5009.19　食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.57　茶叶卫生标准的分析方法

GB/T 5009.103　植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.146　植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定

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 8310　茶　粗纤维测定

GB/T 8311　茶　粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487　茶叶感官审评术语

NY/T 5010　无公害农产品 种植业产地环境条件

SB/T 10035　茶叶销售包装通用技术条件

SB/T 10157　茶叶感官审评方法

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，2019 年 1 月至 5 月，标准编制工作组多次召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为地理标志产品龙池香尖（龙池尖茶）的术语和定义、地理标志产品保护范围、分级、栽培管理、加工工艺、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。 。

（四）调研及形成征求意见稿

在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关地理标志产品龙池香尖（龙池尖茶）的内容指标，并结合实际要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成了安徽省地方标准《地理标志产品　龙池香尖（龙池尖茶）》（初稿）。2019 年 6 月向的安徽区内涉及领域的部门及相关专家征求修订意见。2019 年 7 月深入保护范围内各镇（乡）龙池香尖（龙池尖茶）种植基地及加工工厂进行实地调研，并实地征求生产方、销售方的修订意见。2019 年 10 月，标准编制工作组在怀宁县茶叶协会会议室组织区域内涉及的部门专家对安徽地方标准《地理标志产品　龙池香尖（龙池尖茶）》（讨论稿）进行征求意见会。最终讨论形成安徽地方标准《地理标志产品　龙池香尖（龙池尖茶）》（征求意见稿）和编制说明。

2019 年 10 月-11 月在怀宁县人民政府网站进行公开征求意见，经修改后，现在继续进行第二次征求意见。

2、制定标准的必要性和意义

龙池香尖（龙池尖茶）产于怀宁县6个乡镇，据民国四年（1915年）《怀宁县志》记载：“.....

安徽省地方标准征求意见

龙池尖，所产品绝胜，清明前后采之制出如新蚕，泡以山泉味不在蒙顶下。”古往今来流传着“扬子江心水，蒙山顶上茶”之说，这足以说明它的品质之优。2016年国家质量监督检验检疫总局（2016年第128号）已批准龙池香尖（龙池尖茶）实施地理标志产品保护，为进一步规范地理标志产品，龙池香尖（龙池尖茶）的生产、检验、监督，以及提高品牌价值和推动龙池香尖（龙池尖茶）产业健康发展，急需制定安徽省地方标准。

通过标准的制定和实施，进而规范龙池香尖（龙池尖茶）在生产加工过程中的技术。企业生产的产品有标准可依，保障了企业的生产和产品质量，保证了食品安全，保障了消费者权益，质量监管有了执法依据，将极大促进龙池香尖（龙池尖茶）的规范发展。同时，标准的制定将有力保护老字号非物质文化遗产，传承传统生产工艺技艺，维护该国家地理标志保护产品的区域性、特殊性。

3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系。

确定标准主要技术指标等内容的依据分三个方面，首先是符合国家现行标准/规定，其次是对龙池香尖（龙池尖茶）实施地理标志产品保护的原国家质检总局2016年第128号公告中公示质量技术要求，第三是工作组对龙池香尖（龙池尖茶）生产企业实地取样进行检验的数据。

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述（详细说明）

本标准规定了地理标志产品龙池香尖（龙池尖茶）的术语和定义、地理标志产品保护范围、分级、栽培管理、加工工艺、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

主要技术指标按照公告要求：

一、品种：

适制龙池香尖（龙池尖茶）的当地传统茶树品种。

二、立地条件：

海拔高度≥200m，土壤类型为红壤、黄红壤、黄棕壤，土壤厚度≥1m，有机质含量≥1.0%，PH 值在5.5-6.0。

三、栽培管理：

1. 育苗:采用无性繁殖方式。

2. 种植:栽植密度≤50000 株/公顷

3. 施肥:每年每公顷施饼≥3000kg，或腐熟农家肥≥30000kg。

四、采摘：

采摘时间:3 月底至 4 月初。采摘标准：一芽一叶和一芽二叶初展。

五、加工工艺流程：

（一）工艺流程:鲜叶摊凉→杀青→理条（做形）→摊凉→烘干（辉干）。

（二）工艺要求:

1. 鲜叶摊凉:摊凉厚度≤5cm、至叶色暗绿,叶子柔软为适度。

2. 杀青:温度 180℃-200℃，翻炒至叶色变暗。

3. 理条、做形:手工制作杀青中后期，叶色稍暗即可理条做形,锅温 80℃至 50℃。

安徽省地方标准征求意见

机械理条做形，理条机温度 150oC,投放杀青摊凉叶，理条时间 2.5-3 分钟。理条后摊凉 0.5-1 小时，随后做形。做形温度控制在 120oC，投压定型 1-2 分钟,八成干即可出叶摊凉。 4. 烘干（辉干）:初烘温度 80℃，下烘后摊凉 1 小时,再复烘,温度保持在 60℃，烘至足干，含水率≤5%。 六、质量特征： 1. 感官特色:龙池香尖（龙池尖茶）形扁似矛，汤色黄绿明亮，清香高郁，香气清雅，滋味醇爽；叶底匀整绿明。 2. 理化指标:水浸出物≥38.0%。 3. 安全及其他质量技术要求:产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。
5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明
无
6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况
无
7、重大分歧意见的处理经过和依据
无
8、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）
在区域内严格执行该标准，同时按照地理标志产品保护标志有关规定使用标志。
9、废止现行相关标准的建议
无
10、其它应予说明的事项
无

注：没有的请填写 “无”。

安徽省地方标准征求意见